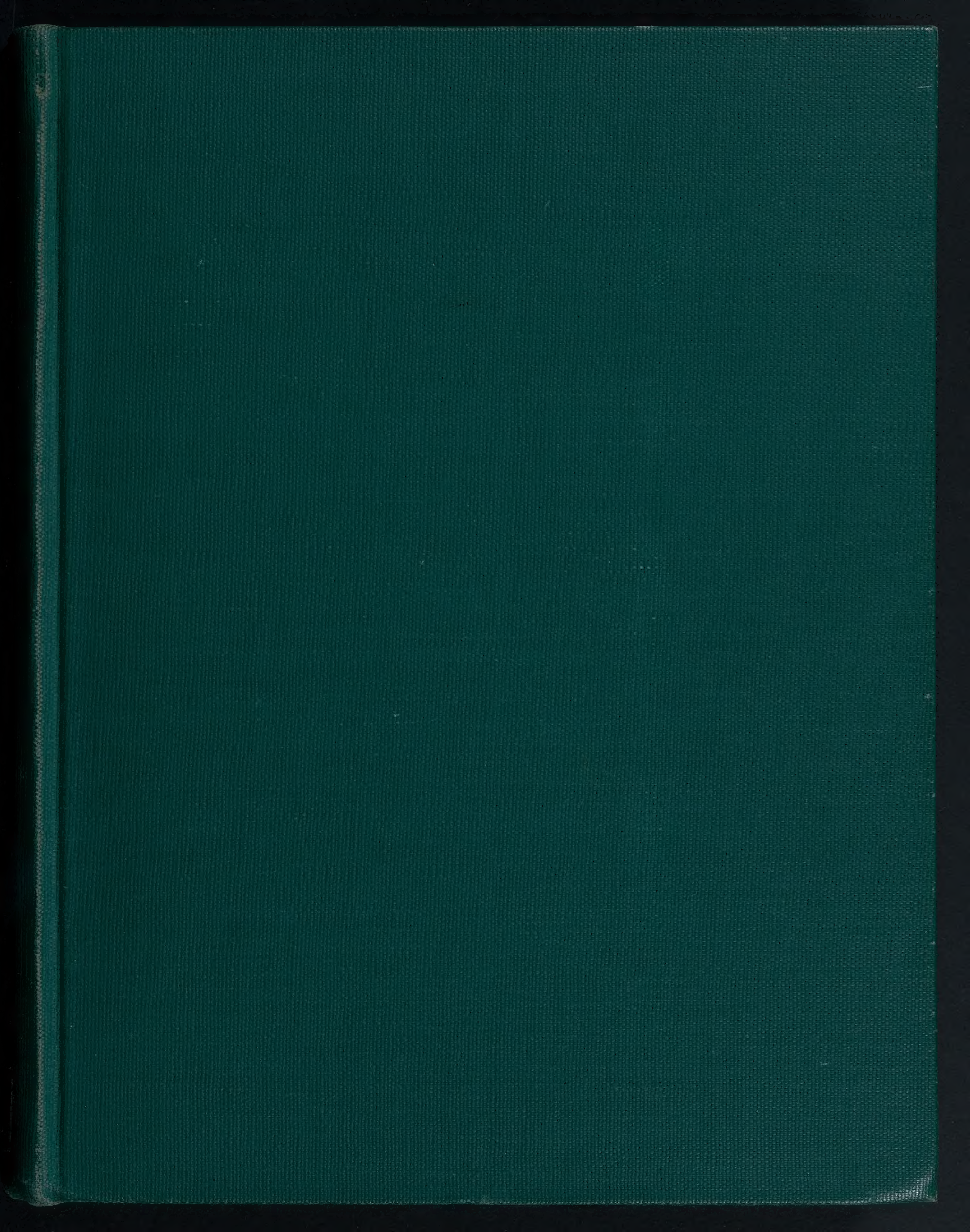
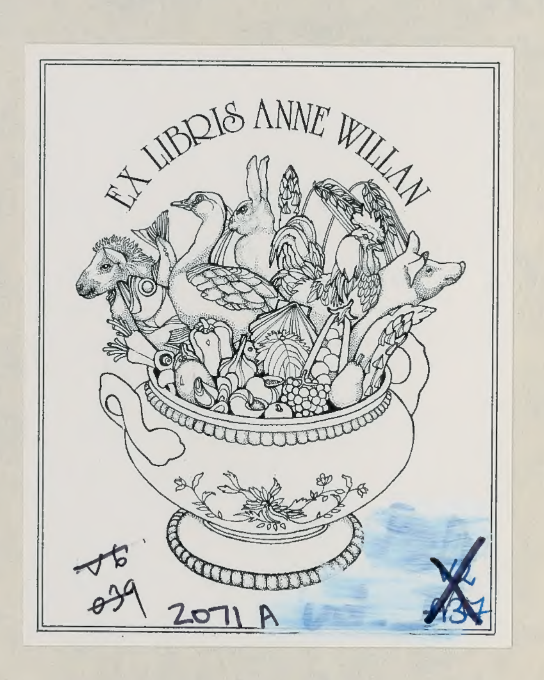
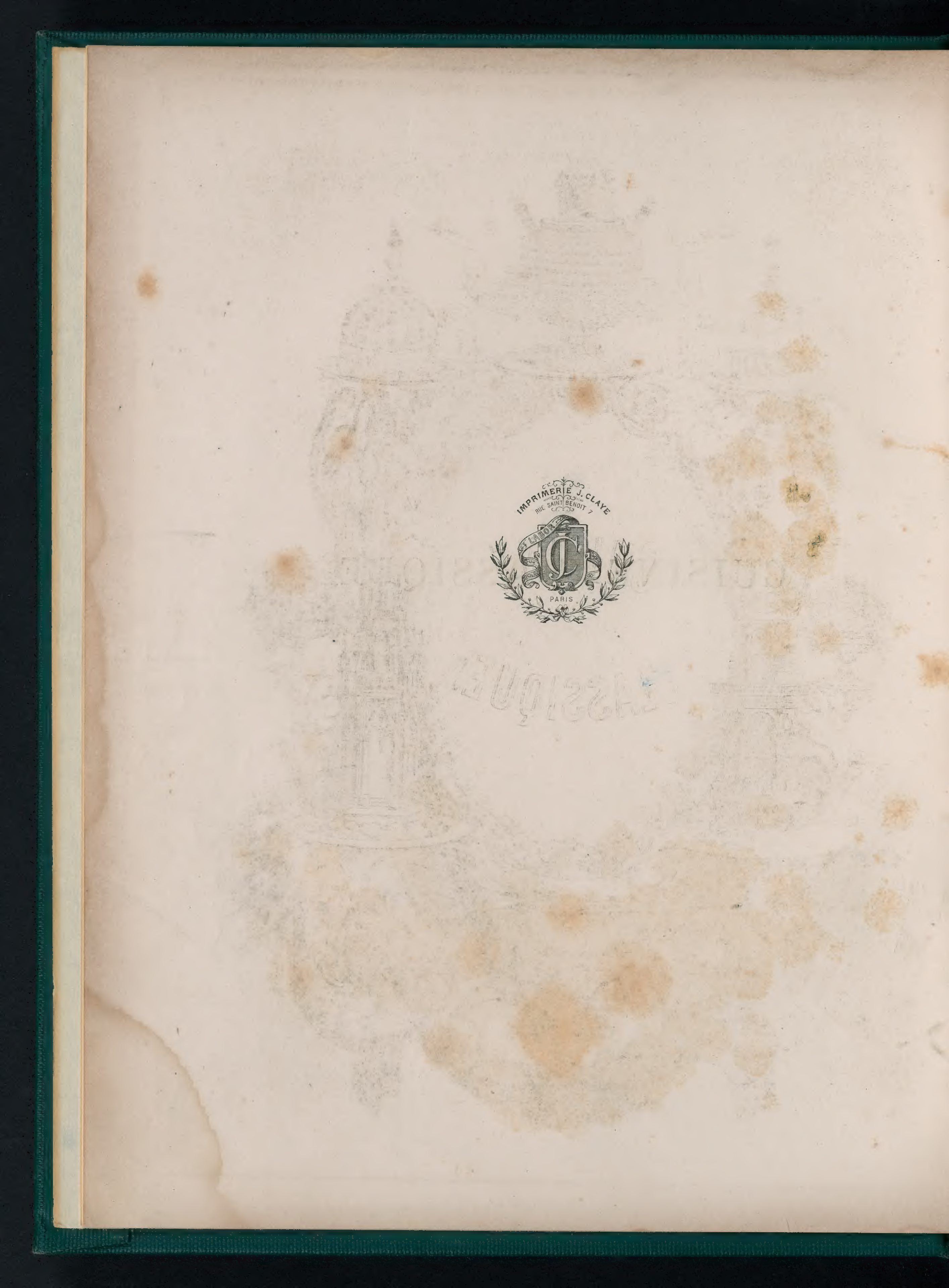



EX LIBRIS ANNE WILLAN

LA

CUISINE CLASSIQUE


IMPRIMERIE J. CLAYE
RUE SAINT BENOIT 7
LABOR
PARIS


CUISINE
CLASSIQUE.

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

PAR

URBAIN DUBOIS ET ÉMILE BERNARD

CHEFS DE CUISINE DE LL. MM. LE ROI ET LA REINE DE PRUSSE

OUVRAGE ILLUSTRÉ

DE 65 PLANCHES GRAVÉES HORS TEXTE
EMBRASSANT DANS SON CADRE TOUTES LES PRESCRIPTIONS CULINAIRES, D'APRÈS L'ORDRE
ET LES PRINCIPES DE LA GRANDE CUISINE

En cuisine, on peut briller selon son aptitude, par le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats; mais, parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne, l'ordre, la science organisatrice, la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

TOME PREMIER

CINQUIÈME ÉDITION

PARIS

E. DENTU, ÉDITEUR, PALAIS-ROYAL

ET CHEZ TOUS LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

1872

Tout exemplaire non revêtu ci-dessous de la signature de l'auteur-proprietaire, sera considéré comme contrefaçon

Urbain-Dubois

PLANCHE PREMIÈRE. — FRONTISPICE.

PRÉFACE

DE LA PREMIÈRE ÉDITION

Un livre culinaire sérieux, méthodiquement raisonné, s'appuyant, d'un côté, sur les préceptes enseignés, de l'autre, sur l'expérience et la pratique, était nécessaire, réclamé par les besoins du temps, nous dirions même impatiemment attendu; car, depuis Carême, le praticien qui s'est le plus occupé de l'avenir du métier et qui, le premier, eut l'insigne mérite de l'établir sur des bases positives, aucune œuvre importante et complète, abordant hardiment la grande cuisine pour la traiter au point de vue moderne, n'a été produite

En rendant hommage à Carême, nous voulons prouver notre profonde déférence pour le maître; mais nous n'entendons pas affirmer qu'il ait donné le dernier mot d'une profession qui, à quelques égards, peut avoir l'importance d'une véritable science. D'ailleurs, personne ne voudrait soutenir que, depuis ces publications lointaines, c'est-à-dire depuis trente à quarante ans, la cuisine n'ait pas suivi le progrès, auquel elle est si intimement liée; qu'elle n'ait reçu aucune impulsion favorable, réalisé aucun perfectionnement; que les hommes qui la pratiquent aujourd'hui avec tant d'éclat ne lui aient imprimé aucun élan de grandeur, en lui apportant des ressources et des créations utiles. Nier ce fait, serait en quelque sorte méconnaître le siècle où nous sommes, laisser croire à notre génération que cette science, jadis si active, si honorablement cultivée, a maintenant ralenti sa marche, que les hommes ne sont plus ce qu'ils étaient, et qu'enfin l'art culinaire touche à sa décadence.

Quant à nous, disciples obscurs de nos devanciers, mais imbus de leurs préceptes, comme eux dévoués à notre profession, nous avons pensé qu'en raison des exigences de la situation, il restait encore quelque chose à faire. A côté de ce qui est, nous avons cru qu'un livre bien conçu, embrassant dans son cadre toutes les branches de l'art, éclairé par les traditions du passé, mais surtout représentant l'école moderne dans toute sa splendeur, pouvait encore offrir un intérêt réel.

C'est donc dans ces vues que nous avons tracé notre programme, c'est sur ces bases mêmes que nous avons réglé notre travail : les hommes compétents, nos juges, diront si nous sommes à la hauteur de notre tâche ou de notre mission.

L'art culinaire, à nos yeux, est à la fois trop vaste, de nature trop complexe pour que nous prétendions le définir dans sa plus parfaite expression; aussi sommes-nous loin de penser que ce livre sera exempt de toute erreur; mais nous croyons, sans trop de présomption, qu'il vient combler une lacune, qu'il est en rapport avec les besoins du moment.

Du reste, nous n'avons rien omis de ce qui pouvait rendre notre ouvrage utile à tous, en lui donnant une portée encyclopédique. En dehors de ces avantages, notre livre présente encore celui de s'appuyer sur une méthode nouvelle s'avançant vers nous à grands pas, c'est-à-dire le *Service à la Russe;* en vulgarisant cette méthode, nous n'entendons pas l'ériger en principe absolu; nous avons voulu préparer les hommes qui personnifient l'avenir parmi nous, à lui faire face au moment donné : voilà tout.

On trouvera peut-être osé à nous, travailleurs modestes, n'ayant pas le privilége d'un nom illustré, d'avoir entrepris cette tâche ardue; mais, pénétrés de la nécessité de l'œuvre, animés du désir de bien faire, nous n'avons tenu compte que de son utilité, et l'avons abordée sans nous préoccuper de ses dangers ni des sacrifices qu'elle réclamait.

Si nos efforts aboutissent à rendre quelques services à nos nombreux collègues, nous serons satisfaits; car nous n'avons pas eu d'autre but que celui de relever notre profession de l'oubli où l'on semble l'avoir reléguée, de la pousser à son développement en la montrant reconnue, puissante et retrempée à la source vive du progrès.

D. et B.

Paris, mars 1856.

PRÉFACE

DE LA DEUXIÈME ÉDITION

En publiant notre première édition, nous avions bien compris qu'en raison même du caractère encyclopédique de ce livre, il nous serait impossible de l'obtenir aussi parfait que nous l'eussions désiré; nous n'avons donc pas à hésiter aujourd'hui, pour déclarer que, sans le faire dévier des principes qui en faisaient la base, nous lui avons fait subir de notables changements.

Préoccupés, avant tout, du besoin de maintenir cette œuvre à la hauteur du progrès que nous suivons pas à pas, nous avons fait plus que corriger ses imperfections, nous avons aussi agrandi son cadre dans des limites qui, croyons-nous, laisseront peu à désirer.

Si nous avons à cœur de donner à ce livre toute la perfection et les développements en notre pouvoir, c'est surtout parce que nous comprenons la nécessité grande, pour ainsi dire absolue, de répandre l'instruction culinaire parmi nos jeunes élèves.

Les bonnes écoles, c'est-à-dire les bonnes et grandes cuisines, où les principes de l'art sont appliqués sans restrictions, ne sont pas rares dans notre pays; mais l'accès en est si difficile que beaucoup de jeunes gens, plus enthousiastes que fortunés, se trouvent privés de leur enseignement et, par ce fait, placés dans cette fâcheuse alternative, ou de renoncer à s'instruire, ou de se mettre à l'œuvre sans guide, sans appui, livrés uniquement à leurs faibles forces. Or, dans ces conditions d'isolement, nul d'entre nous n'ignore les pénibles déceptions réservées à celui qui veut poursuivre sa carrière en dépit d'une instruction défectueuse ou incomplète.

Mais si, au prix de courageux efforts, quelques hommes d'élite, assez fortement trempés pour la résistance, parviennent à atteindre le but désiré et se faire un nom parmi nous, combien d'autres, moins heureux ou plus timides, sentant leur impuissance à faire les sacrifices qui seuls pourraient les sauver, se laissent aller au découragement!

C'est surtout à cette classe nombreuse, si digne d'intérêt, que s'adresse ce livre : c'est à la tâche

difficile, de relever le courage des uns, en limitant le privilége des autres, que nous voulons consacrer le bénéfice de notre expérience.

Mais s'il est vrai que les livres les plus infimes, à quelque degré qu'ils abordent la science, portent toujours en eux le germe d'une pensée utile et profitable, c'est à condition pourtant qu'ils seront lus. Eh bien, nous regrettons d'avouer que le goût de l'étude fait souvent défaut aux cuisiniers : entre les déshérités du sort, involontairement privés des ressources inappréciables de l'instruction, et les esprits prévenus qui en négligent les bienfaits, il ne reste qu'un petit nombre d'hommes, tout à la fois modestes et zélés, qui, se pénétrant de bonne heure de cette vérité éternelle que l'ignorance est l'écueil le plus redoutable pour arriver au bien, fortifient leur intelligence par le travail et le recueillement, se préparant ainsi à lutter, à grandir.

Si nous sommes heureux de rendre hommage au dévouement de ceux qui se consacrent au culte de l'art pour en continuer les traditions, en augmentant son prestige, c'est dans l'espoir que leur exemple sera imité; car, à ces conditions seules, le progrès est réalisable. Mais, tant que les cuisiniers hésiteront à s'adonner à l'étude, tant qu'ils ne comprendront pas qu'on peut, avec profit, mener de pair la théorie et la pratique; en un mot, tant qu'ils négligeront d'orner leur esprit des connaissances solides et variées que notre profession comporte, la marche progressive de la cuisine sera forcément ralentie, et les hommes, loin d'améliorer leur situation, s'exposeront à en diminuer les avantages. Dès lors, la science culinaire, au lieu de se généraliser, si elle ne reste pas immobile, sera toujours le privilége de quelques-uns.

Ces conseils bienveillants, que nous adressons surtout à ceux en qui l'avenir de l'art repose, ont un but trop élevé pour rester stériles, et ne pas trouver un accueil sympathique; ils nous sont inspirés par le sincère désir de rehausser l'importance de notre profession, de lui donner, dans la mesure de nos moyens, une portée plus grande encore, propageant ses principes rationnels, ses fécondes ressources, son antique splendeur.

D. et B.

Paris, mars 1864.

AVERTISSEMENT

DE LA TROISIÈME ÉDITION

La première édition de la CUISINE CLASSIQUE se composait de trente-huit planches et dix-huit cents formules culinaires. L'édition présente renferme *soixante-quatre* planches et *trois mille* formules.

Le livre se trouve donc augmenté dans des proportions sérieuses.

Devenu seul propriétaire de cet ouvrage depuis trois ans, je n'ai cessé d'en étudier les développements possibles, afin de le mettre en rapport avec le progrès actuel. Mon premier soin a été de refondre toutes les planches, en supprimant ce qui n'était pas d'un intérêt direct, pour les enrichir de sujets nouveaux, nécessaires à la démonstration pratique. Dans l'état où je reproduis ces dessins, ils forment une collection complète, des plus étendues, comme variété de compositions et d'ornements, comme fidélité sévère des sujets représentés.

Le mérite de ce travail revient incontestablement, pour la plus grande part, aux artistes intelligents qui ont concouru à son exécution.

La modification des planches entraînait tout naturellement, pour moi, les remaniements et corrections du texte : je me suis mis résolûment à l'œuvre, revisant l'ensemble et les détails mot à mot, m'efforçant de donner aux définitions techniques toute la clarté, tout la concision qu'elles exigent.

C'est en raison de cette refonte générale, mais surtout en raison du nombre considérable de formules et de planches nouvelles, que je me suis vu dans la nécessité impérieuse de diviser l'ouvrage en deux volumes et d'en augmenter le prix. Cette augmentation est d'ailleurs insignifiante, par rapport à l'importance des améliorations apportées à ce traité, maintenant si prodigue de renseignements instructifs. Néanmoins, j'avoue que j'ai pris cette résolution forcée avec une extrême répugnance, redoutant qu'elle ne devienne, pour l'étude de l'art culinaire, le prétexte d'un éloignement regrettable.

Ce qui me tranquillise cependant à cet égard, ce sont les services reconnus que ce livre a déjà rendus, et ceux qu'il est encore appelé à rendre; ce sont surtout les sympathies avouées de ces hommes

d'élite, sachant apprécier nos efforts persévérants pour propager l'instruction culinaire, repoussant ainsi l'opinion erronée, sinon égoïste, de ceux qui voudraient faire croire à l'inutilité des études théoriques. Pour moi, loin de partager ces préventions, j'estime, au contraire que, même les livres les moins parfaits, les moins sérieux, renferment parfois de profitables enseignements. Mais le succès européen obtenu par la CUISINE CLASSIQUE prouve évidemment que les cuisiniers ont bien compris tout le fruit qu'ils pouvaient tirer d'un livre écrit sur des données si larges, dans l'intention et avec le vif désir de les initier aux profondes ressources de la science, en les guidant dans la voie du perfectionnement ou des progrès accomplis.

En terminant ces quelques remarques, rendues indispensables par ma situation nouvelle, j'ai hâte de dire que M. ÉMILE BERNARD, bien qu'il soit resté étranger aux travaux de cette troisième édition, n'a cependant cessé de m'encourager dans l'accomplissement de ma tâche, et de me prodiguer les conseils les plus bienveillants : l'ancien collaborateur est toujours l'ami sincère, obligeant, dévoué à la cause commune.

U. D.

Paris, septembre 1868.

LE SERVICE A LA FRANÇAISE ET LE SERVICE A LA RUSSE

COMPARÉS

Le service de la table est basé sur deux méthodes, différant dans leur principe, mais également pratiquées dans tous les pays : c'est le *Service à la Française* et le *Service à la Russe;* si nous ne mentionnons pas le *Service à l'Anglaise*, et ceux plus particulièrement adoptés dans quelques contrées de l'Europe, c'est qu'ils dérivent de l'une ou de l'autre des méthodes capitales.

Les dîners servis dans l'ordre de la méthode française se composent, en réalité, de trois *services* distincts, dont deux appartiennent à la cuisine et le dernier à l'*office*.

Le premier service d'un dîner servi à la française comprend les différents mets qui, depuis les potages, s'étendent jusqu'à ceux qui précèdent les rôts; ceux-ci commencent le second service, qui se continue jusqu'aux entremets de douceur. Le troisième service comprend les glaces, bonbons, petits-fours, fruits, fromages, et enfin tout ce qui constitue le *dessert*.

Les deux services d'un dîner à la française s'appuient sur des règles qu'on ne saurait enfreindre sans nuire à l'harmonie du dîner. Ainsi, quand le premier service se compose de deux *relevés* et de quatre *entrées*, le second comporte deux *rôts* et quatre *entremets*. Quant au dessert, la latitude est plus grande, et en quelque sorte facultative; mais, en général, on sert autant de corbeilles, *tambours* ou gradins, que de grosses pièces, et le double *d'assiettes* de dessert, que le dîner comporte d'entrées.

A l'égard des entrées et des entremets, la symétrie s'oppose à ce qu'ils soient en nombre impair, parce qu'ils sont destinés à être posés sur table parallèlement et à se faire face. Mais on peut, sans enfreindre la règle, dans le premier comme dans le second service, servir des plats *volants*, car ceux-ci sont présentés aux convives sans être posés sur la table, ni avant ni après.

Dans la pratique, on indique le degré d'importance d'un dîner par le nombre d'entrées, c'est-à-dire qu'en annonçant *quatre* ou *six* entrées, on sait de combien de relevés, de rôts et d'entremets se composera le menu; seulement, pour agrandir le cadre d'un dîner, et quelquefois pour se conformer aux dispositions de la table, on sert des pièces de *flancs, contre-flancs* et des pièces de *bouts*.

Dans le premier service d'un dîner à la française, les mets appartenant à la même série, c'est-à-dire les hors-d'œuvre, les entrées, les relevés, sont symétriquement dressés, par moitié, de chaque côté de la table et aux bouts, toutefois que le centre est occupé par un *dormant, plateau* ou pièce *d'ornement*, en usage dans les dîners d'apparat.

Ce premier service est toujours dressé sur la table avant même que les convives soient assis. Quand le premier service est terminé et les plats enlevés, les mets du second sont posés sur la table, dans le même ordre, pour les remplacer. A la fin du second service, tout ce qui est posé sur table, se rapportant au service de la cuisine, doit disparaître. C'est alors que le troisième service est dressé sur la table, toujours dans un ordre symétrique.

Certes, on ne saurait contester qu'un dîner de quelque importance, où les services sont au complet, les mets servis avec une certaine recherche, ne produise sur les convives une impression agréable, flatteuse pour l'amphitryon, satisfaisante pour le cuisinier, sachant allier l'exquise délicatesse des mets avec l'élégance et la richesse de la table.

La seule objection qu'on puisse formuler contre cette méthode, d'ailleurs si flatteuse pour les yeux, c'est que ce luxe de la table s'opère en quelque sorte au détriment du *fonds* de cuisine, par ce motif que, dans un service compliqué, les mets exposés aux regards des convives, ceux surtout qui ne doivent être mangés qu'en dernier lieu, les entrées chaudes par exemple, conservent difficilement une chaleur suffisante pour être savourées dans les meilleures conditions de bonté, car elles sont présentées aux convives trop longtemps après avoir été dressées.

Cette objection, il faut bien l'avouer, est très-sérieuse; elle mérite d'arrêter l'attention des amphitryons aussi bien que celle des cuisiniers. N'est-il pas regrettable, en effet, que, sur une table splendidement servie, où rien n'est épargné pour flatter le goût et les désirs des convives, on puisse manger des mets ou refroidis ou ayant perdu une partie de leurs qualités essentielles?

Pour obvier à un tel inconvénient, il faut donc avoir recours à différents expédients qui, s'ils ne le font pas entièrement disparaître, peuvent du moins l'atténuer.

En premier lieu, les maîtres d'hôtel doivent avoir le soin de disposer les plats sur des réchauds bien entretenus, pour les tenir clochés jusqu'au dernier moment. Les cuisiniers, de leur côté, peuvent toujours avoir une caisse à *bain-marie* à portée de la salle à manger, afin de saucer les mets, soit dans le plat, après qu'ils sont enlevés de la table, soit sur les assiettes mêmes quand on se dispose à les faire passer aux convives.

Mais si les cuisiniers et les maîtres d'hôtel sont tenus à tant de précautions et de soins, les amphitryons, et les convives à leur tour, doivent s'imposer une exactitude ponctuelle, rigoureuse, car le meilleur des dîners, combiné avec la plus grande science, préparé avec tout le talent désirable et les soins les plus attentifs, peut ne pas répondre au résultat désiré si on le fait *attendre*.

Dans certains cas, on peut obvier à l'inconvénient que nous venons de signaler, en posant sur table des pièces luxueuses et coquettes, mais dont le rôle se borne à y figurer, tandis que, quand leur tour vient d'être entamées, on en fait servir d'autres qui, dressées au moment d'être présentées, conservent toutes leurs qualités et leur physionomie appétissante; mais cette méthode, excellente dans son principe, offre de grandes complications et deviendrait trop coûteuse pour que son application se généralisât jamais; cependant elle mérite l'attention des gourmets.

Il y aurait, à notre avis, un moyen plus pratique, surtout moins onéreux, à adopter, et qui semble diminuer le danger en conservant les apparences de la règle : il s'agirait de dresser les mets sur table, découpés d'après la méthode du service à la russe, mais en posant les plats sur des réchauds dans l'ordre symétrique du service à la française; cette méthode, qu'on pourrait appeler *mixte*, concilierait, jusqu'à un certain point, les exigences de la cuisine avec la symétrie et le luxe rigoureux de la table. Le découpage, exécuté à la cuisine avec ordre, ne nuirait pas sensiblement à la physionomie des mets et ferait gagner un temps précieux, car alors on n'aurait plus qu'à enlever les plats de la table pour les présenter aussitôt aux convives.

En somme, si nous considérons de près la méthode du service à la française, d'un aspect si riche et somptueux, étalant toute sa magnificence aux yeux d'un monde habitué au faste, mais toujours sensible aux beautés d'un art qu'il encourage et vivifie, nous ne pouvons que regretter de rencontrer en elle tant de contrastes frappants; car nous n'ignorons pas que c'est précisément à cette méthode, appliquée autrefois avec tant d'éclat et de succès, que nous devons en partie le prestige universel dont la cuisine française est honorée.

Dans le *Service à la Russe,* les plats chauds ne vont pas sur table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés, puis envoyés à la salle à manger pour être présentés aux convives. Les grosses pièces ou relevés trop volumineux pour être passés autour de la table peuvent cependant être découpés dans la salle à manger, distribués dans des assiettes chaudes, que l'on fait passer ensuite aux convives.

Le découpage des mets, à la cuisine, exige précision et dextérité : il faut à un cuisinier une certaine pratique d'exécution pour acquérir cette habileté, qui consiste à faire vite et proprement; car chacun des morceaux découpés devant passer sous les yeux des convives, il est urgent qu'ils soient coupés avec soin, c'est-à-dire correctement, mais surtout de grosseur proportionnée.

Si la méthode de présenter les mets aux convives, au lieu de les ranger symétriquement sur la table, flatte moins les yeux et les sens, elle a pour résultat évident de faire savourer les mets servis dans les meilleures conditions de calorique et de bonté, puisqu'ils sont découpés aussitôt cuits, mangés aussitôt servis.

De l'obligation de passer les mets autour de la table, découle naturellement celle forçant les convives à se servir

eux-mêmes. Cette conséquence inévitable, à laquelle les adversaires de la méthode ont voulu donner une importance défavorable, n'offre pourtant rien que de très-conforme aux convenances.

En principe, quels que soient le nombre des convives et l'importance du menu, le dîner doit être répété autant de fois qu'il y a de fois 10 convives; en d'autres termes, pour 40 couverts, on sert 4 plats de poisson, 4 plats de relevés, 4 plats de chacune des entrées, et ainsi de suite pour toutes les séries de mets. Pour 100 couverts on sert 10 plats de chaque *série;* par cette combinaison méthodique, chacun des convives est sûr de trouver à sa disposition, les mets mentionnés dans le menu; c'est là, suivant nous, un point capital[1].

Dans un dîner servi par *quatre,* les plats de chaque série doivent partir ensemble et être présentés aux convives par quatre hommes qui, suivant chacun l'itinéraire prescrit d'avance, tournent autour de la table, soit à droite, soit à gauche, mais toujours dans le même sens, pour la même série de mets. En suivant cet ordre, il en résulte qu'on ne met pas plus de temps pour servir cent convives qu'il n'en faudrait pour en servir dix.

L'étiquette commande que les plats soient présentés d'abord aux personnages les plus marquants; mais en dehors de cette obligation particulière, les convenances exigent qu'à la fin de chaque série de mets, on commence la nouvelle série par le convive qui, dans la précédente, s'est trouvé servi le dernier, afin qu'il y ait compensation.

Un autre soin auquel les maîtres d'hôtel ou *servants* doivent être attentifs, c'est de faciliter autant que possible les convives à se servir, à mesure qu'on leur présente les mets non découpés, tels que poissons, entrées ou entremets moulés.

Ainsi donc, la célérité dans le service, l'ordre dans la distribution, voilà les premiers résultats de cette méthode; mais si nous considérons les qualités réelles que conservent les mets servis aussitôt dressés, nous comprenons sans peine la préférence marquée que les véritables gourmets lui accordent. L'adoption du service à la russe est aujourd'hui une question résolue.

Au premier abord, il semblerait qu'un dîner servi dans ces conditions doit laisser la table vide, et par conséquent dépourvue du luxe qu'on aime à trouver dans les réunions de ce genre. Cette supposition n'est pourtant pas fondée, car les pièces froides, les entremets froids, les pièces de pâtisserie et le dessert, pouvant être symétriquement dressés sur table dès le début du dîner et, pour la plupart, pouvant y rester exposés pendant toute sa durée, les cuisiniers et les maîtres d'hôtel ont donc une grande latitude pour orner la table et faire briller leur aptitude, précisément sur les mets auxquels l'ornementation est le mieux applicable.

Telles sont en résumé les règles suivies dans les deux services en présence et se disputant la suprématie de la table. Tous les deux sont également praticables, si on sait concilier leurs exigences, et l'un comme l'autre sont désormais irrévocablement attachés à l'avenir de l'art culinaire.

---

1. Dans les grands dîners, au lieu de servir 10 ou 20 plats de même nature, on peut sans inconvénient les varier, c'est-à-dire que pour un dîner de 100 couverts, exigeant 10 plats de poisson, on peut servir 5 plats d'une espèce, 5 plats d'une autre, et ainsi de suite à l'égard des autres mets que comporte le dîner.

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES

PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

DES MENUS

Les menus sont en usage dans tous les dîners, quel que soit le genre de service appliqué, mais ils sont surtout d'une nécessité absolue dans les dîners servis à la russe, où les mets ne vont point sur table; ici, en effet, les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du dîner, afin qu'ils puissent fixer leur choix et régler leur appétit. Il faut donc que les maîtres d'hôtel aient le soin d'en distribuer une quantité suffisante sur table; un pour deux personnes, si le dîner est nombreux.

La rédaction des menus appartient au chef de cuisine, c'est lui qui les rédige et les compose selon ses facultés, selon la latitude qu'on lui laisse, mais surtout en tenant compte des ressources dont il dispose; ce sont là autant d'objections auxquelles il doit s'arrêter, s'il veut s'épargner des déceptions.

Dans l'ordre du travail, le menu, une fois accepté par les amphitryons, devient la règle obligatoire du chef de cuisine; il doit s'y conformer en tous points et veiller à son exécution en le consultant souvent.

Dans les cas ordinaires, les menus distribués aux convives doivent être combinés avec discernement; ils ne doivent pas avoir des proportions démesurées; qu'ils soient imprimés ou écrits à la main, il faut éviter ces enluminures excentriques qui, loin de les rendre gracieux, tendent à en faire perdre de vue le véritable caractère. Les menus devant figurer sur table doivent porter avec eux le cachet d'une simplicité élégante et tout à la fois sérieuse. Ils doivent être écrits correctement, lisiblement, mais dans tous les cas être exempts de toute dénomination prétentieuse, aussi bien que de ces fautes d'orthographe qui accusent tout au moins une négligence impardonnable.

Les menus de cuisine ne mentionnent ordinairement que les mets culinaires proprement dits. Les hors-d'œuvre froids, les salades, tout ce qui peut être considéré comme appartenant au service de l'office, n'y est pas admis. Dans certaines tables, on fait pour le dessert un menu spécial destiné à succéder au premier, aussitôt que la période culinaire est close. Cette méthode devrait être adoptée dans toutes les grandes maisons.

Nous produisons, dans ce chapitre, une série très-étendue de menus d'ordinaire et de dîners d'apparat, constitués dans l'ordre des différentes méthodes usitées dans les maisons culinaires. Ces menus ne sont pas tous également

méthodiques sous le rapport du classement des mets, mais ce déplacement n'a pas une portée capitale ni à l'égard des dîners, ni à l'égard du service. C'est tout simplement une question de préférence.

Nos menus, composés dans l'ordre du service à la française, s'éloignent sensiblement de l'ancienne méthode, en ce sens qu'on servait autrefois des dîners de 36 à 48 entrées différentes avec leur complément dans les mêmes proportions de variété prodigue. Ce système était vicieux, tant sous le rapport de l'organisation du travail que par les nécessités qu'il imposait aux cuisiniers; il avait de plus le défaut d'exposer les convives à ne pouvoir se faire servir d'un mets qu'ils avaient remarqué dans le menu ou sur la table, mais dont l'insuffisance à l'égard du nombre était un obstacle à ce qu'il arrivât jusqu'à eux. Dans la méthode nouvelle, on sert aussi des dîners de 36 à 48 entrées; seulement, chacune d'elles étant répétée *six* ou *douze* fois, il résulte de ce fait que les mets se trouvent multipliés et répétés sur la table en quantité suffisante, sinon pour tous les convives, du moins pour un nombre considérable, par rapport aux restrictions de l'ancienne méthode. D'ailleurs les hommes du métier savent parfaitement qu'un dîner de *huit* entrées absorbe à peu près dans son ensemble tous les éléments distingués dont nous disposons en cuisine, et qu'à vouloir en multiplier le nombre dans une mesure exagérée, on se trouve forcément conduit à employer des éléments dignes tout au plus de figurer dans un dîner d'ordinaire.

Comme règle, nous dirons que plus les dîners sont nombreux, plus les cuisiniers doivent être sobres de complications et s'attacher davantage à supprimer tous les détails qui, sans ajouter à l'élégance ni à l'harmonie d'une table, peuvent cependant en entraver l'exécution, car il est plus facile à un chef de cuisine de composer un grand menu que de faire confectionner un dîner simple, mais rendu selon les exigences de bonté, d'ordre et de perfection qu'il réclame; à l'égard d'un menu trop compliqué dans ses détails, il arrive souvent que le dîner, fini et rendu dans les conditions voulues, se trouve cependant être mal servi.

Nous avons fait entrer dans cette série, des menus simples et d'autres ayant un cadre plus étendu; nous les produisons comme types, comme règle d'ordre et de distribution, mais non comme des modèles invariables : dans toutes les maisons et dans tous les pays, les cuisiniers sont exposés à trouver des habitudes ou des exigences locales auxquelles ils doivent avant tout se conformer; nous ne pouvons donc prescrire à cet égard des règles fixes.

En outre des menus composés pour la démonstration, nous en produisons une série d'un intérêt plus grand, provenant des principales maisons souveraines de l'Europe. Si cette collection est moins complète que nous ne l'eussions désiré, ce n'est pas nous qu'on peut accuser; nous avons fait notre possible pour lui donner toute l'étendue qu'elle devait avoir.

Nous saisissons avec empressement cette occasion pour remercier cordialement nos obligeants confrères, qui ont favorablement répondu à notre appel.

PLANCHE TROISIÈME.

Menu du dîner servi à Kœnigsberg pour le couronnement de LL. MM. le roi GUILLAUME et la reine AUGUSTA de Prusse.

La table royale était servie par *vingt-deux*, la table suivante par *quatre-vingts*, ce qui donne, pour l'ensemble, le nombre de 1020 couverts.



Menu du [illegible] servi [illegible] [illegible]onnement de Leurs Majestés le Roi et la Reine de Pru[illegible]

MENUS D'ORDINAIRE

DINERS DE 10 A 12 COUVERTS

Potage julienne aux quenelles.
Pâté de saumon à la Russe.
Roast-beef garni de pommes de terre Duchesse.
Poulets au cary, à l'Indienne.
Salade italienne en Belle-Vue.
Gelinottes rôties, demi-glace.
Cèpes au gratin.
Flan de pêches à la Française.

*

Potage d'orge perlé, à la Reine.
Sterlet à l'estoufade.
Jambon aux épinards, sauce Madère.
Crépinettes de volaille aux truffes.
Aspic à la Toulouse.
Selle de cerf rôtie, sauce venaison.
Œufs brouillés, aux pointes d'asperges.
Crème Plombière au marasquin, garnie.

*

Potage purée de lentilles, aux croûtons.
Soles au vin blanc, garnies.
Pommes de terre.
Carré de porc frais, garni d'oignons glacés.
Croquettes de ris de veau aux truffes.
Canetons de cuisses de volaille à la gelée.
Jeune outarde piquée et rôtie.
Choux-fleurs au pain frit.
Parfait garni de gaufres.

*

Consommé de volaille aux œufs pochés.
Petits pâtés au naturel.
Huîtres en coquilles, au gratin.
Côtelettes de veau piquées à la chicorée.
Poulets au Chasseur.
Salade d'écrevisses à la gelée.
Selle de chevreuil piquée et rôtie.
Fonds d'artichauts au velouté.
Timbale de nouilles à la vanille.

*

Potage purée de haricots à la Soubise.
Tronçons de brochet à la Judéenne.
Noix de veau aux petits pois.
Côtelettes de sanglier, sauce venaison.
Petites caisses de foie-gras à la gelée.
Poulets rôtis, au cresson.
Tomates farcies, à la Provençale.
Gelée à l'orange, garnie de gâteaux.

Potage tortue.
Barbue à la Hollandaise.
Filet de bœuf à la broche, sauce poivrade.
Petits poulets frits à la Viennoise.
Ris de veau à la chicorée.
Mauviettes rôties à l'Allemande.
Œufs pochés, au cary.
Crème au caramel, à l'Ancienne.

*

Potage purée d'oseille aux croûtons.
Darne de saumon grillée, sauce Tartare.
Quartier d'agneau garni de rissoles.
Pigeons aux petits pois.
Noix de jambon à la gelée.
Reins de levrauts, rôtis.
Brocolis sauce au beurre d'anchois.
Pommes meringuées, à la vanille.

*

Potage purée de gibier aux quenelles.
Rougets aux fines herbes.
Chapon au consommé et riz.
Filets de mouton piqués, à la Soubise.
Pâté-froid d'anguilles, aux truffes.
Cailles rôties, au cresson.
Topinambours à la Béchamel.
Mousse aux fraises.
Petits gâteaux glacés.

*

Consommé aux ravioles.
Blinis à la Russe, caviar.
Écrevisses à la Polonaise.
Jambon à l'Anglaise. Épinards.
Ailerons de dindons glacés, aux petits pois.
Côtelettes de veau à la gelée, sauce Tartare.
Perdreaux rôtis, Bread-sauce.
Choux de Bruxelles à la Maître-d'hôtel.
Beignets soufflés, à la vanille.

*

Potage purée de céleri.
Matelote carpes et anguilles.
Poitrine de bœuf braisée, petits pois.
Poulardes à la Vénitienne.
Salade de légumes à l'Italienne.
Bécasses rôties, aux croûtons.
Artichauts à la Provençale.
Bavarois aux fraises, garni.

MENUS D'ORDINAIRE

DINERS DE 10 A 12 COUVERTS

Potage aux lasagnes.
Soles au gratin, garnies.
Quartiers d'agneau aux petits pois.
Filets de pigeons à la Maréchale.
Pâté de levraut à la gelée.
Dinde rôtie, au cresson.
Céleri au jus.
Gâteau breton à la crème fouettée.

*

Potage aux ris de veau, à l'Allemande.
Truite, sauce Genevoise.
Aloyau braisé, garni de laitues.
Casserole au riz, à la Polonaise.
Poularde froide à la Macédoine.
Cailles bardées, rôties.
Épinards à la Française.
Pouding de cabinet.

*

Potage aux queues de mouton.
Filets de vives, sauce Ravigote.
Langues de bœuf, sauce Italienne.
Poulets au riz.
Salade de saumon à la Russe.
Becfigues rôtis, à la Provençale.
Pointes d'asperges garnies d'œufs frits.
Petits pots de crème au chocolat.

*

Potage purée de haricots à la Condé.
Perches à la Water-Fish, pommes de terre.
Côtelettes de veau grillées, aux épinards.
Canetons aux olives.
Hure de marcassin, sauce Cumberland.
Chapons rôtis. Salade.
Champignons à l'Italienne.
Gelée moscovite au marasquin.

*

Consommé aux œufs pochés.
John-dorée, sauce aux huîtres.
Bœuf salé, purée de pommes de terre.
Escalopes de homards, sauce Normande.
Poulets gras à la gelée, sauce Remoulade.
Pluviers rôtis, aux croûtes.
See-kale, sauce au beurre.
Tarte de rhubarbe à l'Anglaise.

Potage à la semoule, lié.
Maquereaux bouillis, sauce aux moules.
Selle d'agneau aux laitues braisées.
Boudins de pigeons à la Dauphine.
Timbale froide de foie-gras, au Madère.
Dindonneau piqué au cresson.
Tomates farcies au gratin.
Damfnouilles à la vanille.

*

Potage aux huîtres, lié.
Tronçons de lamproie, aux fines herbes.
Jambon de tonkin, sauce Madère.
Bouchées aux truffes.
Galantine de poularde à la gelée.
Filet de daim rôti, gelée de groseilles.
Choux-fleurs à la Villeroi.
Bavarois à l'ananas, garni.

*

Potage aux queues de bœuf, à l'Anglaise.
Turbot sauce au beurre d'écrevisses.
Poitrine de veau à la Cnipolata.
Timbale de macaroni à la Parisienne.
Chaufroix de mauviettes, en caisses.
Chapon rôti, au cresson.
Artichauds à la Barigoule.
Gâteau impérial.

*

Potage Brunoise, aux pâtes d'Italie.
Matelote à la Bourguignonne.
Zampino de Modène à la choucroûte.
Fritot de poulets à la sauce tomate.
Aspic de crevettes, à la Mayonnaise.
Filet de chamois rôti, compote Savoisienne.
Pieds de fenouils, sauce Espagnole.
Pouding de riz, sauce aux abricots.

*

Potage lié, aux crêtes de volaille.
Sardines grillées, sauce persillade.
Gigot de mouton, purée de haricots.
Crépinettes de filets de pigeons à la Macédoine.
Petits aspics à la Montglas.
Coqs de bruyère, rôtis.
Gnoquis à la Romaine.
Mousse au thé, garnie de gâteaux.

MENUS D'ORDINAIRE

DINERS DE 10 A 12 COUVERTS, EN MAIGRE

Potage crème de chicorée, à la Colbert.
Sander au gratin.
Pommes de terre.
Maquereaux grillés, sauce Béarnaise.
Tranche de thon grillée, à l'oseille.
Filets de saumon à la mayonnaise.
Éperlans frits.
Haricots verts à l'Allemande.
Gaufres à la Flamande, crème fouettée.

*

Potage tertue
Filets de merlans frits à l'Anglaise.
Brochet bouilli, sauce au raifort.
Tanches au gratin.
Salade de homards en coquilles.
Loup grillé, anchovies-sauce.
Artichauts à la Lyonnaise.
Gelée d'oranges dans leurs écorces.

*

Potage purée de pois verts.
Canapés chauds au chester.
Alose grillée, purée d'oseille.
Pâté-froid de saumon à la Russe.
Boudins de brochet, sauce tomate.
Homards, sauce Ravigote.
Soles frites, sauce Colbert.
Brocolis au beurre noir.
Blanc-manger aux fruits.

*

Potage sagou, au consommé de poisson.
Croquettes d'écrevisses, à la Béchamel.
Barbue aux fines herbes.
Timbale de nouilles, aux huîtres.
Côtelettes d'esturgeon, sauce Madère.
Galantine d'anguille à la gelée.
Goujons frits, citrons.
Macédoine de légumes, bordure d'épinards.
Profiteroles au chocolat.

*

Potage bisque d'écrevisses.
Petites bouchées aux champignons.
Grosse carpe garnie, sauce Matelote.
Casserole au riz à la Marinière.
Filets de merlans à la Duxelles.
Salade russe au thon.
Rougets frits à l'Anglaise.
Asperges, sauce au beurre.
Gâteau Fanchette.

Potage de riz aux moules.
Rissoles de crevettes.
Grondins, sauce aux câpres.
Quenelles de brochet, Soubise.
Filets de soles aux huîtres.
Pâté-froid de saumon à la gelée.
Aubergines farcies, à la Provençale.
Petites truites frites, citrons.
Tartelettes de pommes meringuées.

*

Potage purée, Soubise.
Ramequins de pouleinte à la Piémontaise.
Saumon grillé, sauce Tartare.
Choucroûte aux huîtres, à l'Allemande.
Filets de rougets en caisses.
Buisson d'écrevisses.
Merlans frits à l'Anglaise.
Œufs pochés à la chicorée.
Gelée fouettée, au marasquin.

*

Potage de ierschis à la Russe
Cannelons aux écrevisses.
Aigle-fin bouilli, au beurre fondu.
Laitances de carpes à la Villeroi.
Filets de mulets aux champignons.
Terrine de foies de lottes, au Madère.
Perches rôties au four.
Topinambours sauce à la crème
Bread-pudding au sabayon.

*

Potage crème d'asperges.
Croquettes d'artichauts.
Bar, sauce aux huîtres.
Timbale de ravioles à l'Italienne.
Paupiettes de merlan, sauce Vénitienne.
Darne de saumon, beurre Montpellier.
Anchois frais, frits.
Choux-fleurs, sauce au beurre.
Charlotte de pommes, vanille.

*

Consommé de poisson à la semoule.
Croquettes d'œufs aux fines herbes.
Brochet au vin blanc.
Risot aux moules.
Filets de vives en papillotes.
Salade de légumes, garnie de saumon fumé.
Alose grillée, Maître-d'hôtel.
Truffes blanches, sauce aux anchois.
Gâteau du Congrès, sauce aux cerises.

DINERS DE 18 A 20 COUVERTS, SERVIS PAR *DEUX*[1]

SERVICE A LA RUSSE

Potage lié aux concombres.
Croustades de pommes de terre à la Régente.
Truite saumonée, sauce Colbert.
Punch à la Romaine.
Pièce de bœuf braisée, garnie.
Petits pâtés de godiveau, à l'Ancienne.
Côtelettes de chevreuil aux olives.
Pain de volaille à la gelée.
Canetons de Rouen rôtis.
Asperges sauce à la crème.
Pêches meringuées, aux confitures.
Gelée de Dantzig, garnie de gâteaux.

*

Potage tortue à la Française.
Œufs de vanneaux. Beurre frais.
Tronçons de cabillaud, sauce crevettes.
Punch glacé au kirsch.
Selle de mouton à la Jardinière.
Côtelettes de gelinottes à la Polonaise.
Pieds de porc truffés, sauce Périgueux.
Aspic d'écrevisses à la Ravigote.
Dinde rôtie, au cresson.
Aubergines à la Provençale.
Beignets de crème aux amandes.
Pain de cerises à la Montmorency.

*

Potage crème de volaille.
Cervelles et amourettes de veau, frites.
Loup sauce aux œufs, à l'Anglaise.
Punch à l'Impériale.
Dinde à la Chipolata.
Côtelettes de mouton à la Macédoine.
Foies d'oies à la Financière.
Galantine de pintade à la gelée.
Bécasses rôties, garnies de croûtes.
Artichauts, sauce au beurre.
Pommes au riz, sauce abricots.
Timbale de gaufres à la Chantilly.

*

Potage au riz à l'Indienne.
Rissoles à la moelle.
Carpe à la Chambord.
Punch glacé.
Jambon aux petits pois à l'Anglaise.
Attereaux de ris de veau à la Villeroi.
Filets de perdreaux, purée de marrons.
Terrine de foie-gras de Strasbourg.
Poulets rôtis. Cresson.
Choux-fleurs à la Maître-d'hôtel.
Croûtes aux fruits.
Biscuit d'amandes à la Chantilly.

Consommé à la Royale.
Pieds d'agneau frits.
Rouelle de thon, sauce Madère.
Punch glacé au rhum.
Filet de bœuf à la Flamande.
Timbale à la Toulouse.
Escalopes de dindonneaux aux truffes.
Mayonnaise de langoustes en bordure.
Quartier de chevreuil rôti, à la Polonaise.
Cardons à la moelle.
Soufflé à la vanille.
Pain d'abricots, garni de gâteaux.

*

Crème d'orge à la Princesse.
Quenelles à la Villeroi.
Merlans à la Hollandaise.
Punch à la Romaine.
Longe de veau aux pointes d'asperges.
Purée de gibier à la Polonaise.
Pâté-chaud de pigeons, à l'Ancienne.
Tronçons de truite à la gelée, sauce Tartare.
Chapons rôtis. Cresson.
Salsifis au velouté.
Tarte d'abricots à l'Anglaise.
Meringues à la crème.

*

Potage purée de marrons.
Petites croustades de riz à la Reine.
Cabillaud, sauce Ravigote et beurre fondu.
Punch glacé.
Tête de veau, sauce tomate.
Croquettes d'écrevisses aux champignons.
Filets de mouton au riz, à la Persane.
Pâté de bécasses à la gelée.
Dindonneaux piqués, rôtis.
Concombres, sauce Colbert.
Pouding de semoule, sauce églantine.
Gelée à l'ananas.

*

Potage julienne aux œufs pochés.
Friture à l'Italienne.
Filets de soles, sauce aux moules.
Punch glacé.
Dinde à l'Anglaise.
Filet de bœuf piqué, sauce tomate.
Cailles à la Financière.
Suprême de foie-gras à la gelée.
Selle de sanglier rôtie, sauce poivrade.
Asperges au pain frit.
Petits babas chauds, au Madère.
Crème Plombière aux noix fraîches, garnie.

(1) Servir par *deux* signifie servir deux plats de chaque série de mets.

DINERS DE 18 A 20 COUVERTS, SERVIS PAR *DEUX*

SERVICE A LA RUSSE

Potage purée de faisan, aux croûtons.
Huîtres et citrons.
Carpe garnie, sauce Matelote.
Punch glacé.
Selle d'agneau, purée d'artichauts.
Filets de lapereaux à la Maréchale.
Ris de veau à la Chivry.
Pâté de thon à la gelée.
Poulardes rôties, au cresson.
Pointes de houblon, sauce Allemande.
Ananas au riz, à la Créole.
Pouding à la Diplomate, garni.

*

Consommé printanier aux quenelles.
Friture mêlée à l'Italienne.
Dentici sauce à la crème d'anchois.
Punch glacé.
Filet de bœuf sauce tomate.
Côtelettes de volaille à la Rachel.
Escalopes de langoustes à la Beauharnais.
Terrine de foies de canards aux truffes.
Cuissot de chevreuil, rôti.
Fèves de marais à la Bretonne.
Pêches au riz meringuées.
Gelée au jus de grenades, garnie.

*

Potage au blé vert, à l'Allemande.
Petits soufflés de volaille, à la Reine.
Darne d'esturgeon, sauce Italienne.
Punch glacé.
Selle de mouton, à l'Anglaise.
Grives farcies au gratin.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Aspic de homards, sauce Tartare.
Canards sauvages, rôtis.
Cardons à la Milanaise.
Pouding de pannequets aux abricots.
Charlotte Parisienne aux avelines.

*

Potage à la Londonderry, et consommé.
Petits soufflés au parmesan.
Sandres en tronçons, sauce Soya.
Punch glacé.
Bœuf de Hambourg à la choucroûte.
Pigeons aux petits pois.
Petites timbales à l'Impériale.
Filets de levrauts en chaufroix.
Dinde truffée, rôtie, jus.
Pieds de fenouils, sauce Espagnole.
Mince-pies, sauce au punch.
Bavarois printanier, garni.

Consommé à la Régence. Macaroni à la Napolitaine.
Œufs de mouettes. Beurre et cresson alénois.
Saumon grillé, sauce Tartare.
Punch glacé.
Tête de veau en tortue.
Poulets à la Demidoff.
Côtelettes de présalé à la chicorée.
Salade de filets de soles à la Parisienne.
Ortolans rôtis.
Concombres sauce Espagnole.
Charlotte de pommes à la vanille
Mousse à l'ananas, garnie.

*

Potage purée de pois pointus, à l'Espagnole.
Rissoles à la Pompadour.
Truite à la sauce Bordelaise.
Punch glacé.
Gigot de mouton aux choux de Bruxelles.
Vol-au-vent de quenelles à la Nesle.
Filets de gelinottes aux truffes.
Pain de foie gras à la gelée.
Poulardes rôties, au cresson.
Fonds d'artichauts à la moelle.
Soufflé de nouilles à la fleur d'oranger.
Petits gâteaux napolitains à la crème.

*

Potage Muligatowney. Consommé.
Bouchées à la purée de lapereaux.
Matelote de poisson à la Royale.
Punch glacé.
Jambon d'York glacé, épinards.
Poulets sautés à la Marengo.
Escalopes de ris de veau à la Colbert.
Terrine de Nérac à la gelée.
Jeunes paons rôtis.
Truffes au vin de Champagne.
Bordure de riz, garnie de pêches.
Gâteau moka, historié.

*

Crème de volaille aux pointes d'asperges.
Croquettes de riz à l'Italienne.
Turbot sauce écrevisses, pommes de terre.
Punch glacé.
Roast-beef à l'Anglaise, légumes variés.
Mauviettes farcies, en caisse.
Pieds de veau truffés à la Périgord.
Galantine d'anguille en Belle-Vue.
Grouses rôties, bread-sauce.
Croûtes aux morilles.
Omelettes à la Célestine.
Pouding glacé à la Nesselrode.

MENU DE 40 COUVERTS, SERVI PAR *QUATRE*

SERVICE A LA RUSSE

40 Assiettes d'huîtres et citrons.

SOUPIÈRES.
2 — Potage d'esturgeon à l'Anglaise.
2 — Consommé à la Colbert.

HORS-D'ŒUVRE.
2 — Quenelles de volaille à la Villeroi.
2 — Rissoles de gibier.

POISSONS.
2 — Turbot sauce aux anchois.
2 — Rougets grillés.

RELEVÉS.
2 — Pièce de bœuf à la Nivernaise.
2 — Jambon glacé au madère.

ENTRÉES.
2 — Petits pâtés à la Financière.
2 — Chartreuse de perdreaux.
2 — Queues de langoustes Belle-Vue.
2 — Aspic de foie-gras.

RÔTS.
2 — Chapons truffés.
2 — Selle de chevreuil piquée.

LÉGUMES.
2 — Artichauts à la Provençale.
2 — Asperges, sauce au beurre.

ENTREMETS.
2 — Charlotte de pommes.
2 — Plum-pudding au punch.
2 — Riz à l'Impératrice.
2 — Timbale de marrons, Chantilly.

MENU DE 60 COUVERTS, SERVI PAR *SIX*

SERVICE A LA RUSSE

Huîtres, citron, beurre.

SOUPIÈRES.
3 — Potage à la Windsor.
3 — Consommé de gibier, Régence.

HORS-D'ŒUVRE.
3 — Petites bouchées à la Reine.
3 — Petites croustades de grives.

POISSONS.
3 — Grosse truite, sauce Bordelaise.
3 — Soles frites, sauce Colbert.

RELEVÉS.
3 — Longe de veau rôtie, sauce tomate.
3 — Quartier de chevreuil, poivrade.

ENTRÉES.
3 — Filets de volaille, sauce suprême.
3 — Quenelles de faisan aux truffes.
3 — Mayonnaise de homards.
3 — Chaufroix de foie-gras.

RÔTS.
3 — Poulardes au cresson.
3 — Bécasses aux croûtes.

LÉGUMES.
3 — Petits pois à la Française.
3 — Cardons, sauce madère.

ENTREMETS.
3 — Beignets de crème aux fruits.
3 — Pouding de riz aux amandes.
3 — Gelée de fraises au champagne.
3 — Gâteau napolitain historié.

FLANCS.
3 — Corbeille en nougat, garnie.
3 — Croquembouche de Génoise.

MENU DE 80 COUVERTS SERVI PAR *HUIT*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
4 — Potage orge perlé à la d'Orléans.
4 — Consommé aux ravioles.

HORS-D'ŒUVRE.
4 — Petites bouchées de Prince.
4 — Croustades à la Montglas.

POISSONS.
4 — Barbue, sauce aux crevettes.
4 — Filets de merlans à la Horly.

RELEVÉS.
4 — Filet de bœuf à la Napolitaine.
4 — Dindes garnies, à l'Impériale.

ENTRÉES.
4 — Turban de filets de levrauts.
4 — Timbales Agnès-Sorel.
4 — Darne de saumon à la gelée.
4 — Côtelettes de foie-gras Lucullus.

PUNCH GLACÉ.

RÔTS.
4 — Poulardes au cresson.
4 — Pintades piquées.

LÉGUMES.
4 — Truffes à l'Italienne.
4 — Pointes d'asperges aux œufs.

ENTREMETS.
4 — Gâteau Mazarin à l'ananas.
4 — Pannequets à la Royale.
4 — Suédoises de fruits, à la gelée.
4 — Crème française au marasquin.

FLANCS.
4 — Timbale à la Chateaubriand.
4 — Sultane en cascade.

MENU DE 100 COUVERTS SERVI PAR *DIX*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
5 — Potage rossolnik de perdreaux.
5 — Consommé à la Royale.

HORS-D'ŒUVRE.
5 — Petits pâtés-chauds de mauviettes.
5 — Croquettes de volaille.

POISSONS.
5 — Truites grillées à la Maître-d'hôtel.
5 — Turbot, sauce Hollandaise.

RELEVÉS.
5 — Selle de mouton à la Chartreuse.
5 — Rosbif à l'Anglaise.

ENTRÉES.
5 — Suprême de volaille à l'écarlate.
5 — Côtelettes à la Polonaise.
5 — Pain de gibier aux truffes et gelée.
5 — Salade de queues d'écrevisses.

PUNCH GLACÉ.

RÔTS.
5 — Bécassines aux croûtes.
5 — Dinde truffée, demi-glace.

LÉGUMES.
5 — Choux-fleurs au velouté.
5 — Tomates au gratin.

ENTREMETS.
5 — Pommes meringuées, à la vanille.
5 — Savarin au lait d'amandes.
5 — Pouding à la Dalmatie.
5 — Gelée à l'orange, garnie.

FLANCS.
5 — Gâteau Breton.
5 — Croquembouche de meringues.

MENU DE 160 COUVERTS, SERVI PAR *SEIZE*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
- 8 — Purée de cardons, aux quenelles.
- 8 — Consommé à la Deslignac.

HORS-D'ŒUVRE.
- 8 — Cromesquis de ris d'agneau.
- 8 — Bouchées aux huîtres.

POISSONS.
- 8 — Carpe à la Chambord.
- 8 — Pâté de saumon à la Russe.

RELEVÉS.
- 8 — Filet de bœuf à la Richelieu.
- 8 — Gigot de mouton aux racines.

ENTRÉES.
- 8 — Poulardes à la Toulouse.
- 8 — Boudins à la Prinz-Karl.
- 8 — Aspic de langoustes.
- 8 — Galantine de perdreaux, gelée.

PUNCH GLACÉ.

RÔTS.
- 8 — Mauviettes, sauce Allemande.
- 8 — Oisons à la demi-glace.

ENTREMETS.
- 8 — Céleri à l'Espagnole.
- 8 — Œufs pochés pointes d'asperges.
- 8 — Pouding castillan, chocolat.
- 8 — Gelée à l'ananas, garnie.

GLACES. — DESSERT.

MENU DE 200 COUVERTS, SERVI PAR *VINGT*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
- 10 — Bisque d'écrevisses.
- 10 — Consommé à la Sévigné.

HORS-D'ŒUVRE.
- 10 — Rissoles à la moelle.
- 10 — Bouchées à la Bohémienne.

POISSONS.
- 10 — Saumon, sauce Bordelaise.
- 10 — Filets de carpes, frits.

RELEVÉS.
- 10 — Jambon glacé à la Camérani.
- 10 — Dinde à l'Anglaise.

ENTRÉES.
- 10 — Côtelettes de pigeons, Maréchale.
- 10 — Filets de lièvre, à la Romaine.
- 10 — Terrine de foie-gras, à la gelée.
- 10 — Chaufroix de faisans.

RÔTS.
- 10 — Poulets au cresson.
- 10 — Cailles bardées.

LÉGUMES.
- 10 — Topinambours au gratin.
- 10 — Asperges, sauce Hollandaise.

ENTREMETS.
- 10 — Pouding soufflé, au chocolat.
- 10 — Croûtes aux fruits.
- 10 — Bavarois au riz, vanillé.
- 10 — Gelée de fraises, au champagne.

MENU DE 300 COUVERTS, SERVI PAR *TRENTE*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
- 15 — Crème d'orge aux ailerons.
- 15 — Consommé à la Dubarry.

HORS-D'ŒUVRE.
- 15 — Croustades de riz au salpicon.
- 15 — Bouchées à la purée de gibier.

POISSONS.
- 15 — Turbot, sauce Diplomate.
- 15 — Filets de sandres frits.

RELEVÉS.
- 15 — Pièce de bœuf, à la Flamande.
- 15 — Noix de veau à la Godard.

ENTRÉES.
- 15 — Escalopes de chevreuil, olives.
- 15 — Poulardes à la Périgueux.
- 15 — Galantines de mauviettes.
- 15 — Buisson de petits homards.

PUNCH GLACÉ.

RÔTS.
- 15 — Perdreaux rôtis, sauce au pain.
- 15 — Dindonneaux piqués.

LÉGUMES.
- 15 — Truffes au champagne.
- 15 — Fonds d'artichauts, Italienne.

ENTREMETS.
- 15 — Pouding de cabinet, marasquin.
- 15 — Charlotte de pommes, vanille.
- 15 — Gâteau d'amandes à la Chantilly.
- 15 — Gelée Moscovite, garnie.

DESSERT.

MENU DE 600 COUVERTS, SERVI PAR *SOIXANTE*

SERVICE A LA RUSSE

SOUPIÈRES.
- 30 — Consommé printanier Royale.
- 30 — Potage, fausse tortue.

HORS-D'ŒUVRE.
- 30 — Croquettes à la Parisienne.
- 30 — Bouchées à la Reine.

POISSONS.
- 30 — Turbot à la Hollandaise.
- 30 — Truite, sauce Genevoise.

RELEVÉS.
- 30 — Longe de veau aux légumes.
- 30 — Filet de bœuf au macaroni.

ENTRÉES.
- 30 — Pâté-chaud de levraut, truffes.
- 30 — Canetons aux olives.
- 30 — Mayonnaise de homards.
- 30 — Timbale de faisan, à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE.

RÔTS.
- 30 — Poulardes du Mans, au cresson.
- 30 — Selle de chevreuil, rôtie.

LÉGUMES.
- 30 — Petits pois garnis de fleurons.
- 30 — Artichauts à la Barigoule.

ENTREMETS.
- 30 — Pouding saxon à la vanille.
- 30 — Baba chaud à l'ananas.
- 30 — Riz à l'Impératrice.
- 30 — Macédoine de fruits, marasquin.

DESSERT.

MENU DE 15 COUVERTS
SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage d'orge à la Princesse. Potage Chasseur aux grives.
2 RELEVÉS.	Soles bouillies, sauce persil. Longe de veau aux légumes.
4 ENTRÉES.	Faisan à la Périgueux. Pieds d'agneau, sauce Tartare. Poulets aux nouilles. Petites chartreuses a la Royale.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Pintades rôties, cresson. Selle de chevreuil piquée.
2 BOUTS.	Tarte aux framboises. Pommes meringuées.
4 ENTREMETS.	Artichauts, sauce Hollandaise. Cailles en chaufroix, à la gelée. Bavarois au café. Éclairs aux fraises.

SIDE-TABLE.

Langue salée. — Bœuf rôti.

MENU DE 15 COUVERTS
SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage aux moules. Consommé à la Royale.
2 RELEVÉS.	Truite grillée, à la Maître-d'hôtel. Bœuf salé aux légumes.
4 ENTRÉES.	Pâté de poulets à l'Anglaise. Côtelettes d'agneau à la Villeroi. Filets de chevreuil au macaroni. Paupiettes de soles à l'Italienne.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Grouses bardées. Chapon au cresson.
2 BOUTS.	Dampfnouilles à la vanille. Pommes à la Richelieu.
4 ENTREMETS.	Chicorée aux œufs pochés. Salade de queues d'écrevisses. Bavarois aux noix fraîches. Jambonneaux en biscuit.

SIDE-TABLE.

Noix de veau. — Langue. — Pâté de gibier.

MENU DE 15 COUVERTS
SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage tortue, clair. Purée Crécy au riz.
2 RELEVÉS.	Matelote d'anguille. Quartier d'agneau, sauce menthe.
4 ENTRÉES.	Bouchées à la purée de gibier. Côtelettes de veau à la chicorée. Poulets sautés aux tomates. Boudins de brochet à la Soubise.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Chapons rôtis au cresson. Grives aux croûtes.
2 BOUTS.	Plum-pudding, sauce mousseuse. Charlotte d'abricots.
4 ENTREMETS.	See-kale, sauce au beurre. Aspic de homards. Gelée au cresson. Bavarois au gingembre.

SIDE-TABLE.

Roast-beef. — Jambon.

MENU DE 20 COUVERTS
SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Consommé printanier au riz. Giblet-soup.
2 RELEVÉS.	Cabillaud à la Hollandaise. Selle de veau à la crème.
4 ENTRÉES.	Petites timbales à l'Impériale. Bordure de riz à la Montglas. Côtelettes de chevreuil aux olives. Filets de canetons au Chasseur.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Gelinottes à la Polonaise. Dinde piquée.
2 BOUTS.	Pudding de riz au sabayon. Pannequets aux abricots.
4 ENTREMETS.	Petits pois à l'Anglaise. Terrine de foie-gras à la gelée. Baba à la Standley. Gelée au marasquin.

SIDE-TABLE.

Round of beef. — Selle de mouton.

MENU DE 20 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage purée de pois verts. Consommé printanier.
2 POISSONS.	John-dorée, sauce homards. Huîtres gratinées, à l'Anglaise.
2 RELEVÉS.	Côte de bœuf aux haricots verts. Dinde au riz à la Piémontaise.
4 ENTRÉES.	Rissoles de foie-gras. Côtelettes de mouton à la Macédoine. Filets de poulets aux pointes d'asperges. Quenelles de faisan à la Périgueux.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Ortolans rôtis à l'Italienne. Selle de chevreuil à l'Allemande.
2 RELEVÉS.	Gauffres à la crème. Tarte aux cerises.
4 ENTREMETS.	Topinambours au gratin. Salade de saumon à la Russe. Bavarois aux pistaches. Petits paniers d'oranges.

SIDE-TABLE.

Gigot de mouton. — Jambon.

MENU DE 20 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage queues de veau à l'Indienne. Consommé au tapioca.
2 POISSONS.	Tranches de cabillaud, sauce persil. Filets de soles frits, anchovis-sauce.
2 RELEVÉS.	Filet de bœuf à la Napolitaine. Poulets aux huîtres.
4 ENTRÉES.	Pain de lièvre à la Financière. Ris de veau à la chicorée. Bouchées de volaille. Homards au curry.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Grouses rôties, au jus. Chapons au cresson.
2 RELEVÉS.	Buisson de petites brioches. Bread-pudding, sauce vanille.
4 ENTREMETS.	Choux de Bruxelles, garnis de marrons. Aspic de mauviettes. Gelée à l'orange. Madeleines aux raisins, glacées.

SIDE-TABLE.

Round of beef. — Pâté de veau. — Langues salées.

MENU DE 25 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage à la Palestine. Consommé au macaroni.
2 POISSONS.	Turbot, sauce crevettes. Éperlans frits.
2 RELEVÉS.	Bœuf braisé, sauce raifort. Poulardes à l'Anglaise.
4 ENTRÉES.	Côtelettes d'agneau aux petits pois. Faisan à la choucroûte. Cromesquis de palais de bœuf. Quenelles de volaille aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Coqs de bruyère, rôtis. Cannetons bardés.
2 RELEVÉS.	Charlotte Polonaise. Cabinet-pudding.
4 ENTREMETS.	Épinards au velouté. Chaufroix de bécasses à la gelée. Gâteau Cussy. Gelée aux fraises.

SIDE-TABLE.

Jambon. — Noix de veau.

MENU DE 30 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Turtle-soup, citrons. Consommé au vermicelle.
2 POISSONS.	Saumon grillé, sauce Genevoise. Merlans frits.
2 RELEVÉS.	Quartier de cerf, sauce Romaine. Roast-beef et York-pudding.
4 ENTRÉES.	Rissoles à la moelle. Poulets au riz. Salmis de grives. Timbale de ris d'agneau.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Dinde truffée, au jus. Bécasses rôties, au cresson.
2 RELEVÉS.	Flan de pommes. Baba au madère.
4 ENTREMETS.	Langoustes à la Mayonnaise. Œufs pochés au jus. Asperges, sauce au beurre. Macédoine aux fruits, garnie de gâteaux.

SIDE-TABLE.

Bœuf salé. — Longes de veau.

MENU DE 40 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Consommé au tapioca. Potage Muligatowney.
2 POISSONS.	Cabillaud bouilli, sauce aux huîtres. Filets de saumon frits, soya-sauce.
2 RELEVÉS.	Dinde au céleri. Selle de mouton garnie de croquettes.
6 ENTRÉES.	Filets de poulets à la Printanière. Salmis de grouses aux truffes. Tendons de veau aux petits pois. Bouchées à la Lucullus. Quenelles de faisan aux champignons. Petites chartreuses de volaille.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Cailles bardées, au jus. Dindonneaux piqués, au cresson.
2 RELEVÉS.	Pudding de semoule, sauce aux cerises. Charlotte de pommes, vanille.
6 ENTREMETS.	Salsifis au velouté. Mayonnaise de langoustes. Gelée aux framboises. Bavarois d'abricots, garni. Biscuit-punch, à la Chantilly. Vol-au-vent de fruits, à la Française.
SIDE-TABLE.	Quartier de veau. — Jambon.

MENU DE 40 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage d'esturgeon à l'Américaine. Consommé aux nouilles.
2 POISSONS.	Truite sauce Genevoise. Rougets frits, sauce crevettes.
2 RELEVÉS.	Jambon à la choucroûte. Selle de veau aux épinards.
6 ENTRÉES.	Fritot de poulets à la Viennoise. Côtelettes des Ardennes, purée marrons. Perdreaux à la Castillane. Œufs pochés à la purée de volaille. Boudins à la Richelieu. Escalopes de filets de chevreuil, au riz.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Ptarmigans au jus. Poulardes au cresson.
2 RELEVÉS.	Beignets de crème, sauce abricots. Napolitain garni de Plombière.
6 ENTREMETS.	Friture d'artichauts à l'Italienne. Aspic de crevettes. Pain de pommes, au lait d'amandes. Mousse aux fraises. Croquembouche de marrons. Tartelettes d'abricots.
SIDE-TABLE.	Bœuf salé. — Langues à l'écarlate.

MENU DE 50 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Consommé aux nids d'hirondelles. Potage purée de faisan.
2 POISSONS.	Turbot sauce Hollandaise. Carpe à la matelote.
6 ENTRÉES.	Poulardes aux truffes. Côtelettes de mouton, purée lentilles. Cromesquis de foie-gras. Salmis de perdreaux. Vol-au-vent de filets de soles. Gratin de cailles, aux champignons.
2 RELEVÉS.	Roast-beef, sauce raifort à la crème. Selle de veau à la Duchesse.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Oisons rôtis, sauce aux pommes. Dindonneau piqué, au cresson.
2 RELEVÉS.	Tarte aux cerises. Pudding de riz au sabayon.
6 ENTREMETS.	Tomates farcies. Truffes au champagne. Aspic à la Duchesse. Bastion d'anguilles, beurre Montpellier. Charlotte russe aux noix fraîches. Mousse à la vanille.
SIDE-TABLE.	Round of beef. — Pâté de poularde.

MENU DE 50 COUVERTS

SERVICE A L'ANGLAISE

PREMIER SERVICE.

2 SOUPIÈRES.	Potage de grives à l'Allemande. Consommé aux œufs pochés.
2 POISSONS.	Saumon, sauce Genevoise. Soles frites, sauce Colbert.
6 ENTRÉES.	Filets de perdreaux aux truffes. Chevalière de poulets, champignons. Timbale de macaroni, à la Chevreuse. Côtelettes de veau piquées, chicorée. Canetons aux olives. Quenelles à la Villeroi, haricots verts.
2 RELEVÉS.	Selle de mouton purée de navets. Poulardes à l'Anglaise.

DEUXIÈME SERVICE.

2 RÔTS.	Cailles rôties, au cresson. Chapon truffé.
2 RELEVÉS.	Mille-feuilles, à la vanille. Plum-pudding, sauce au beurre.
6 ENTREMETS.	Asperges, sauce Hollandaise. Homards en coquilles. Gelée aux fraises. Riz à la crème, garni d'abricots. Petits savarins glacés. Plombière des Dames.
SIDE-TABLE.	Roast-beef. — Galantine. — Jambon

MENU DE 20 COUVERTS
SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

Consommé à la Colbert.
Potage à la purée d'asperges vertes.

Saumon à la Chambord.
Longe de veau à la Régence.

Côtelettes de présalé à la chicorée.
Pâté-chaud à la Toulouse.
Filets de lièvre à la Romaine.
Cailles à la Dumanoir.

DEUXIÈME SERVICE.

Galantines de dindes aux truffes.
Faisans piqués, rôtis, bread-sauce.

PUNCH A LA ROMAINE.

Artichauts à la Hollandaise.
Champignons à la Bordelaise.
Timbale de poires à la Duchesse.
Bavarois d'abricots.

GLACES ET DESSERT.

MENU DE 20 COUVERTS
SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

Potage à la Palestine.
Consommé aux quenelles de volaille.

Barbue, sauce Hollandaise.

PUNCH IMPÉRIAL.

Gigot de mouton braisé.

Côtelettes d'agneau à la purée de céleri.
Ris de veau à la Toulouse, en croustade.
Bécassines à la Maréchale.
Timbale de homards à la Béchamel.

DEUXIÈME SERVICE.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.
Dindonneaux rôtis.

Soufflé aux pommes.
Cardons à l'Espagnole.
Fonds d'artichauts à la Barigoule.
Gelée d'oranges à la Mandarine.
Croquante de génoise à la crème framboisée.

GLACES ET DESSERT.

MENU DE 20 A 25 COUVERTS
SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

Consommé aux quenelles.
Purée de perdreaux au Chasseur.

Saumon glacé au four, sauce Bordelaise.
Roast-beef, sauce raifort, légumes.

Filets de perdreaux aux truffes.
Poulets à la Vénitienne.
Vol-au-vent à la Financière.
Cailles aux petits pois.
Mayonnaise de langoustes.
Timbale de lièvre à la gelée.

DEUXIÈME SERVICE.

Dindonneaux au cresson.
Selle de chevreuil piquée.

PUNCH GLACÉ.

Concombres farcis, sauce tomate.
Haricots flageolets au velouté.
Savarin au riz, sauce abricots.
Beignets de crème vanille.
Blanc-manger panaché.
Napolitain à la Chantilly.

DESSERT.

2 Corbeilles. — 12 Assiettes diverses.
4 Compotes variées. — Fromages ordinaires.
Glaces aux fruits.

MENU DE 20 A 25 COUVERTS
SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

Potage tortue lié.
Consommé au tapioca.

Turbot garni à la Normande.

PUNCH GLACÉ A LA ROYALE.

Jambon à la Toulousaine.

Croustade de riz à l'Impériale
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Filets de lapereaux à la Moscovite.
Ortolans à la Princesse.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Caisses de laitances au coulis d'écrevisses.

DEUXIÈME SERVICE.

Poulardes truffées.
Bécassines rôties.
Fondue en caisses.

Haricots verts à la Maître-d'hôtel.
Petits pois à l'Anglaise.
Pouding de semoule, sauce abricots.
Biscuit mousseline à l'anis.
Charlotte russe à l'ananas.
Gelée aux pêches et champagne.

DESSERT.

2 Corbeilles de fruits.
4 Compotes variées.
12 Assiettes diverses, bonbons, petit-fours.
— Fromage glacé.

MENU DE 20 COUVERTS, MAIGRE
SERVICE A LA FRANÇAISE

2 POTAGES.
- Bouillabaisse à la Provençale.
- Crème de riz aux petits pois.

2 HORS-D'ŒUVRE.
- Boudins blancs de volaille.
- Petits pâtés aux huîtres.

2 RELEVÉS.
- Turbot, sauce Diplomate.
- Truite saumonée à la Genevoise.

4 ENTRÉES.
- Petites timbales de macaroni.
- Quenelles de brochet à la Villeroi.
- Turban de filets de soles, champignons.
- Fritot de filets de maquereaux.

2 BOUTS.
- Buisson d'écrevisses.
- Aspic de homards.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 RÔTS.
- Tronçons d'anguilles, Tartare.
- Petits merlans frits.

2 PLATS VOLANTS.
- Soufflés au Parmesan.
- Gnoquis à la Romaine.

4 ENTREMETS.
- Cardons au gratin.
- Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.
- Charlotte de poires aux pistaches.
- Blanc-manger printanier.

2 FLANCS.
- Gâteau mille-feuilles, à la crème.
- Croquembouche de fruits.

MENU DE 20 COUVERTS, MAIGRE
SERVICE A LA FRANÇAISE

4 POTAGES.
- Purée d'artichauts aux croûtons.
- Ouka de lottes.

4 HORS-D'ŒUVRE.
- Petites caisses d'huîtres.
- Croquettes de semoule, parmesan.

4 RELEVÉS.
- Ombre-Chevalier, sauce Genevoise.
- Cabillaud, sauce aux moules.

8 ENTRÉES.
- Vol-au-vent aux quenelles de brochet.
- Filets de soles à la Périgueux.
- Darne de saumon à la Financière.
- Côtelettes de homards à la Victoria.

2 BOUTS.
- Pâté de thon à la gelée.
- Buisson de truffes.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 RÔTS.
- Truites grillées.
- Sarcelles rôties, à l'huile.

2 PLATS VOLANTS.
- Timbale de macaroni.
- Œufs brouillés, aux truffes.

8 ENTREMETS.
- Croûtes aux champignons.
- Coucoucelles sautées au beurre.
- Pannequets meringués.
- Gelée à la Macédoine.

2 FLANCS.
- Cornes d'abondance, jumelles.
- Jambon de carême à la gelée.

MENU DE 40 COUVERTS, MAIGRE
SERVICE A LA FRANÇAISE

2 POTAGES.
- Purée de pois verts.
- Consommé de poisson à la Royale.

2 HORS-D'ŒUVRE.
- Rissoles de champignons à la Russe.
- Croquettes de queues d'écrevisses.

2 RELEVÉS.
- Saumon à la Richelieu.
- Poisson hirondelle, sauce Matelote.

4 ENTRÉES.
- Côtelettes de carpes, haricots verts.
- Filets de grondins aux champignons.
- Pâté-chaud à la Marinière.
- Paupiettes de merlans à la crème.

2 BOUTS.
- Langoustes à la gelée.
- Pâté d'anguilles, aux truffes.

PUNCH A L'IMPÉRIALE.

2 GROSSES PIÈCES FROIDES.
- Grosses perches grillées.
- Éperlans frits.

2 PLATS VOLANTS.
- Lasagnes au gratin.
- Œufs farcis.

4 ENTREMETS.
- Artichauts à la Lyonnaise.
- Asperges, sauce Hollandaise.
- Gâteau savarin à l'ananas.
- Pain de fraises à la Parisienne.

2 FLANCS.
- Timbale Chateaubriand;
- Grosse meringue à la Chantilly.

MENU DE 40 COUVERTS, MAIGRE
SERVICE A LA FRANÇAISE

4 POTAGES
- Potage riz à la Crécy.
- Potage aux huîtres.

4 HORS-D'ŒUVRE.
- Croquettes de macaroni.
- Laitances de harengs à la Villeroi.

2 RELEVÉS.
- Seibling à la Maître-d'hôtel.
- Soles au gratin.

8 ENTRÉES.
- Filets d'esturgeon aux moules.
- Bouchées de homards.
- Darne de saumon Régence.
- Croustades de foies de lottes.

2 BOUTS.
- Bastion d'anguilles.
- Aspic de crevettes.

PUNCH GLACÉ.

2 RÔTS.
- Rougets grillés.
- Carpe frite au citron.

2 PLATS VOLANTS.
- Timbale de gnoquis.
- Soufflé au parmesan.

8 ENTREMETS.
- Asperges, sauce à la crème.
- Artichauts sauce au beurre.
- Pouding de marrons à la Vésuvienne.
- Charlotte russe au café.

2 FLANCS.
- Gâteau de broche.
- Pyramide de savarins.

BUFFET POUR 2000 PERSONNES

Consommé. — Crème de riz. — Petits pâtés. — Huîtres et citrons. — Caviar.

40 PIÈCES FROIDES.

4 — Saumon à la Parisienne.
4 — Buisson de crustacés.
4 — Pain de gibier à la Royale.
4 — Gros aspic de filets de soles.
4 — Jambon découpé, à la gelée.
4 — Darne d'esturgeon à la Moderne.
4 — Cuisses de lièvre à la Buffon.
4 — Galantine de perdreaux à la Saint-Cloud.
4 — Filet de bœuf à la gelée.
4 — Gros pâté à la Godefroy.

72 ENTRÉES FROIDES.

6 — Buisson de mauviettes en chaufroix.
6 — Aspic à la Toulouse.
6 — Chaufroix de perdreaux aux truffes.
6 — Terrine de foie-gras de Strasbourg.
6 — Langues de mouton à la Dominicaine.
6 — Filets de truites, bordure d'œufs.
6 — Buisson de truffes.
6 — Pain d'écrevisses à la Bavaroise.
6 — Salade de volaille Ravigote.
6 — Côtelettes de veau en Belle-Vue.
6 — Noix de veau à la gelée.
6 — Homard dépecé, en buisson.

20 — Assiettes de sandwichs. 20 — Canapés au caviar. 20 — Assiettes de petits pains à la Française.
20 — Tartelettes de queues d'écrevisses.

36 RÔTS FROIDS DÉCOUPÉS.

6 — Dindes à la gelée.
6 — Pintades piquées, au cresson.
6 — Selle de chevreuil, glacée.
6 — Poulets gras, au cresson.
6 — Faisans piqués et glacés.
6 — Roast-beef et langue, à la gelée.

Saucières de Ravigote.

8 GRANDES PIÈCES MONTÉES EN PASTILLAGE.

28 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Gros biscuit.
2 — Mille-feuilles à la Parisienne.
2 — Gâteau de broche à l'Allemande.
2 — Buisson de petites brioches sur gradin.
2 — Croquembouche de petits choux.
2 — Phare napolitain.
2 — Ruine en Génoise.
2 — Gâteau de Compiègne.
2 — Timbale Châteaubriant.
2 — Grosse meringue.
2 — Gradin garni de petits babas.
2 — Lyre de nougat orné de sucre filé.
2 — Château-fort en gaufres à l'Italienne.
2 — Kiosque rustique en pâte d'amandes.

60 ENTREMETS FROIDS.

6 — Suédoise de fruits.
6 — Charlotte parisienne aux pistaches.
6 — Riz à l'Impératrice.
6 — Petits pains à la Duchesse.
6 — Buisson de meringues à la crème.
6 — Gaufres à l'Allemande.
6 — Gelée au marasquin.
6 — Timbale de marrons à la crème.
6 — Pouding à la Dalmatie.
6 — Nougats d'abricots.
6 — Bouchées de dames aux fraises.
6 — Mirlitons de Rouen.

24 — Compotes. 24 — Corbeilles de fruits. 24 — Assiettes montées.

RÉSERVE.

Langues. — Roast-beef. — Jambon. — Volailles rôties. — Aspic.

10 TABLES E 10 COUVERTS

SERVICE POSÉ SUR TABLE.

1 — Assiette montée. 1 — Compote. 1 — Crème française. 1 — Gâteaux variés.

METS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES.

Consommé en tasses.
Rissoles au salpicon.
Poulardes rôties.
Crème de volaille.
Côtelettes milanaises.
Asperges, sauce au beurre.

Glaces et Gaufres.

BUFFET POUR BAL

Servi à la cour de France, le 6 janvier 1868

8 — Soupières de consommé.

76 GROSSES PIÈCES.

8 — Saumon du Rhin, à la Mayonnaise.	8 — Jambon d'York, à la gelée.
48 — Pâtés de foie-gras	12 — Buissons de truffes (sur socle).

80 ENTRÉES.

8 — Chaufroix de poulardes.	8 — Salade de homards.
8 — Chaufroix de perdreaux rouges.	8 — Salade mayonnaise de filets de soles.
8 — Poulets à l'Anglaise.	8 — Mauviettes à la Bohémienne.
8 — Pains de gibier en Belle-Vue.	8 — Darnes de saumon.
8 — Galantines découpées.	8 — Filets de poulets, à la gelée.

16 RÔTS FROIDS.

8 — Faisans découpés.	8 — Poulardes.

25 — Assiettes de sandwichs. 25 — Petits pains à la Parisienne.

8 — Salades de légumes.

RÉSERVE.

4 — Jambons de Bayonne.	4 — Longe de veau.
4 — Aloyaux.	4 — Poulets.

48 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

8 — Biscuits de Savoie.	8 — Brioches à la crème.
8 — Cougloffs aux amandes.	8 — Babas au malaga.
4 — Nougats à la Parisienne.	4 — Gâteaux napolitains.
4 — Sultanes à jour.	4 — Croquembouche parisien.

64 ENTREMETS.

8 — Manqués glacés.	8 — Éclairs au café.
8 — Condé aux amandes.	8 — Portugais à l'orange.
8 — Génoises aux pistaches.	8 — Nougats d'abricots.
8 — Madeleines au chocolat.	8 — Pithiviers à blanc.

32 ENTREMETS MOULÉS.

4 — Gelée de pêches au champagne.	4 — Charlottes russes.
4 — Gelée d'ananas.	4 — Gelée orientale.
4 — Blanc-manger rubané.	4 — Pains d'abricots.
4 — Bavarois à la vanille.	4 — Pouding de cabinet froid.

BUFFET POUR BAL, 3000 PERSONNES

Servi à la cour d'Espagne, le 12 février 1868

POTAGES.

Crème d'orge. — Consommé de volaille. — Lait d'amande.

RELEVÉS.

24 — Saumons garnis.
80 — Jambons à la gelée.
60 — Galantines de dindes truffées.
8 — Têtes de sanglier à la Royale.
24 — Noix de veau au beurre d'anchois.
24 — Filets de bœuf bigarrés.
24 — Galantines de faisans à la Vallière.
12 — Quartiers de venaison froids, glacés.

ENTRÉES FROIDES.

12 — Pâtés de foie gras de Strasbourg.
12 — Buissons de pluviers dorés.
12 — Poulets à l'Anglaise.
12 — Pains de gibier.
12 — Galantines de perdreaux.
12 — Noix de veau au beurre de Montpellier.
12 — Mayonnaises de filets de soles.
12 — Mayonnaises de homards.
12 — Suprême de volaille en Belle-Vue.

RÔTS CHAUDS.

40 — Poulardes du Mans, garnies de cailles.
40 — Chapons, au cresson.
24 — Faisans au jus.
16 Buissons de truffes au champagne, sauce Madère.

ENTREMETS FROIDS.

24 — Macédoines de fruits au kirschwasser.
24 — Crèmes Chantilly, au marasquin.

PATISSERIE.

6 — Grosses brioches.
6 — Babas au rhum.
6 — Biscuits de Savoie.
6 — Napolitains historiés.
40 — Assiettes de pâtisserie variée.
200 — Assiettes de sandwichs.

SOUPER POUR BAL SERVI SUR PLUSIEURS BUFFETS

POUR 4 A 5000 PERSONNES

Consommé en tasses. — Crème d'orge. — Lait d'amande.s — Sagou.

PETITS PATÉS AU NATUREL.

84 GROSSES PIÈCES FROIDES, DRESSÉES SUR BUFFET.

6 — Saumon sauce rémoulade (sur socle).	6 — Truites au beurre Montpellier (sur socle).
6 — Darne d'esturgeon à la Moderne.	6 — Gros homards à la Royale.
6 — Hure de sanglier farcie (sur socle).	6 — Buisson de crustacés.
6 — Pain de gibier en bastion.	6 — Poulets à l'Anglaise (sur socle).
6 — Buisson de truffes (sur socle).	6 — Groupe de dauphin en rocaille.
6 — Gros pâté de volaille.	6 — Galantine de dinde à la gelée (sur socle).
6 — Jambon à la gelée.	6 — Filet de bœuf de langue écarlate.

30 Assiettes de sandwichs. — 30 Assiettes et petits pains a la Française.

200 ENTRÉES FROIDES, DRESSÉES SUR BUFFET.

10 — Petits aspics à la Montglas.	10 — Pain de volaille à la Reine.
10 — Galantines de grives en caisses.	10 — Chaufroix de perdreaux.
10 — Noix de veau à la gelée.	10 — Roulades de sanglier à l'Allemande.
10 — Bastion d'anguilles.	10 — Filets de volaille à l'écarlate.
20 — Mayonnaise de homards.	20 — Salade de filets de soles.
20 — Pâté de foie-gras de Strasbourg.	20 — Jambonneaux de volaille, Macédoine.
20 — Galantines de perdreaux en Belle-Vue.	20 — Côtelettes à la Lucullus.

60 — Saucières de mayonnaise et rémoulade.

48 PLATS DE RÔTS FROIDS, DRESSÉS SUR BUFFET.

8 — Poulardes au cresson.	8 — Faisans à la gelée.
8 — Selle de chevreuil, à la gelée.	8 — Dinde au cresson.
8 — Roast-beef en tranches.	8 — Perdreaux glacés.

POUR CHAQUE BUFFET

UNE GRANDE PIÈCE MONTÉE EN PASTILLAGE.

DEUX GRANDES PIÈCES EN GLACE ROYALE, SUR ROCHER.

48 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE, DRESSÉES SUR BUFFET.

6 — Grosse brioche.	6 — Gros baba.
6 — Gros biscuit (sur socle).	6 — Gâteau napolitain (sur socle).
6 — Gros nougat (sur socle).	6 — Croquembouche varié (sur socle).
6 — Gradin orné d'aigrettes.	6 — Mille-feuilles.

120 ENTREMETS FROIDS, DRESSÉS SUR BUFFET.

10 —Gelée à la Dantzick.	10 — Macédoine de fruits.
10 — Pain d'abricots Parisienne.	10 — Pouding à la Girot.
10 — Quartiers d'oranges rubanés.	10 — Riz à la Maltaise.
10 — Charlotte russe au chocolat.	10 — Gâteau Sultan.
10 — Petits gâteaux au punch.	10 — Tartelettes grillées.
10 — Gâteaux royaux.	10 — Éclairs glacés aux fraises.
10 — Pains de la Mecque.	10 — Suédoises de poires.
10 — Beignets à la Dauphine.	10 — Meringues à la crème.

18 Compotes. — 8 Corbeilles de fruits. — 18 Assiettes montées.

RÉSERVE.

18 — Assiettes de sandwichs.	18 — Assiettes de couques.

Roast-beef. — Langues. — Galantine. — Volaille. — Perdreaux.



FAMILLE IMPÉRIALE DE FRANCE

POTAGES. Pot-au-feu. — Pâtes d'Italie.

HORS-D'ŒUVRE. Petits pâtés au naturel.

GROSSES PIÈCES.
- Saumon à la sauce génevoise.
- Pièce de bœuf à la jardinière.
- Rosbif garni de croquettes.

ENTRÉES.
- Tête de veau en tortue.
- Petites timbales à la Lavallière.
- Grenadins à la chicorée.
- Suprême de volaille aux pointes d'asperges.
- Chaufroix de foie-gras.
- Salade de filets de soles à la ravigotte.

RÔTS. Faisans et chapons au cresson.

ENTREMETS.
- Artichauts frits.
- Choux-fleurs, sauce au beurre.
- Haricots verts sautés.
- Épinards, au velouté.
- Charlotte russe au chocolat.
- Timbale de poires à l'Italienne.
- Gelée macédoine de fruits.
- Pains la Mecque.

DESSERT.

Diner servi à la cour de France, en 1860,
sous la direction de M. Benoît, avec le concours de MM. Briot, Mongrole, E. Laye,
Al. Ranhoffer, Perrier, Delsart, Lambert, etc.



FAMILLE ROYALE DE PRUSSE

POTAGES.
- Consommé de volaille à la Royale.
- Potage tortue à la Française.

HORS-D'ŒUVRE.
- Tartelettes de nouilles au foie-gras.
- Cannelons à la purée de gibier.

POISSONS.
- Turbot garni, sauce aux huîtres.
- Darne de saumon, sauce crevettes

RELEVÉS.
- Bœuf fumé de Hambourg, légumes variés.
- Longe de veau de Pontoise.
- Tomates et cèpes Provençale.

ENTRÉES.
- Côtelettes de daim aux champignons, sauce Venaison.
- Filets de poulets aux pointes d'asperges, sauce Suprême.
- Homards à la gelée, sauce Mayonnaise.
- Galantines de cailles aux truffes, sauce Cumberland.

RÔTS. Dindonneaux piqués. faisans de Bohème.

LÉGUMES.
- Fonds d'artichauts à la moelle.
- Petits pois à la Française.

ENTREMETS.
- Pouding soufflé à la vanille.
- Croûtes aux cerises à la Montmorency.
- Gelée moscovite garnie d'ananas.
- Charlotte printanière aux fraises.

Glaces. — Compotes. — Dessert.

Diner de 24 couverts, à Potsdam,
offert par la cour de Prusse à S. M. l'Empereur de Russie,
servi par M. E. Bernard, avec le concours de MM. Lefort, Taigny Stark, Gaydan,
Ritter, Ditmer, Muss, Bussler, Rœltch et Schulz (1867).



HER MAJESTYS DINNER

POTAGES.	Purée de volaille à la Reine. Consommé aux pâtes.
POISSONS.	Tranches de cabillaud. Éperlans frits.
RELEVÉS.	Cuissot de chevreuil, sauce poivrade. Poulardes et langues, aux choux-fleurs.
ENTRÉES.	Tronçons d'anguilles à la Périgord. Rissolettes de volaille à la Pompadour. Sauté de filets de perdreaux. Noix de veau à la chicorée.
RÔTS.	Grouses, au jus. Poulardes, bread-sauce.
RELEVÉS.	Pudding de cabinet. Gaufres à la Flamande.
ENTREMETS.	Céleri à l'Espagnole. Salade de homards. Flan de pommes meringuées. Biscottes glacées.
SIDE TABLE.	Roast-beef. Roast-mutton.

Diner servi à la cour d'Angleterre, à Londres, en 1858, sous la direction de M. Pierre Muret, avec le concours de MM. A. Hulin, E. Thiou, A. Gouffé Z. Jungbluth, A. Wœtzig, C. Godfrey F. Hollis, Z. Mountford C. Deseuilles, Béal, Thévenot, Watson.



MAISON IMPÉRIALE D'AUTRICHE

MAIGRE.

Potage bisque à la Cardinale.
Sardines à l'huile.
Quische au parmesan.
Saumon du Rhin, génoise.
Omelette aux truffes.
Chicorée garnie de filets de schill.
Sarcelles rôties, au jus d'orange.
Salade mêlée.
Pouding à l'Anglaise.
Crème au marasquin.
Compote mêlée.

GRAS.

Potage Duchesse, quenelles.
Chaufroix de perdreaux.
Côtelettes d'agneau, papillotes.
Pièce de bœuf à la Napolitaine.
Polpetti et foie-gras, champignons.
Émincé de chevreuil à la Russe.
Chicorée au jus.
Poulets grillés.
Oisons rôtis, au cresson.
Salade mêlée.
Gelée au champagne.

Diner maigre et gras, servi à la cour d'Autriche, sous la direction de M. Claudius Martin, avec le concours de MM. Kaiser, Koch, Thevenin, Mayer, Deschmayer, Pilon, Fleischhacker, Tomanek, Rœssler, Hanswirth, Coasmon, Kienberger et Martin.



FAMILLE ROYALE D'ESPAGNE

POTAGES.

Purée de haricots rouges, à la Condé.
Consommé aux quenelles de semoule.
Gnoquis à la Romaine.

HORS-D'ŒUVRE.

Petits pâtés à l'Espagnole.

RELEVÉS.

Lupin, sauce aux anchois.
Cocido à l'Espagnole.

ENTRÉES.

Poulets à la Valencienne.
Salmis de perdreaux, aux truffes.
Buisson de cailles à la gelée.

LÉGUMES.

Haricots verts en salade.

RÔTS.

Dinde garnie de gibier.

ENTREMETS.

Pannequets aux confitures.
Gelée au citron, garnie.

Diner de 20 couverts, servi par deux, à la cour d'Espagne, sous la direction de M. A. Blanchard (janvier 1868).



FAMILLE IMPÉRIALE DE TURQUIE

Potage à la Reine.

BEUREQ.

Poissons à la Turque.
Filet de bœuf à la Godard.
Poulets nouveaux à l'Orientale.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.

HIAR DOMASSY.

Homard en Belle-Vue.
Asperges bouillies, sauce au beurre.

PUNCH A LA ROMAINE.

Dindonneaux rôtis au jus.

PILAW.

Visnali ekrneq.
Gelée Macédoine de fruits.
Faouk-gheuksu.
Fromage glacé.

Diner offert par S. H. le Sultan à S. A. I. le prince Jérôme-Napoléon, le 1er juillet 1868. servi par M. Démitry Mavromykalli.



FAMILLE ROYALE DE DANEMARK

Château-Kirvan.	Potage tortue à l'Anglaise.
	Melon.
Porto.	Petites croustades à l'Allemande.
Sherry.	Gros cabillaud, sauce aux huîtres.
Vin vieux du Rhin.	Cimier de daim piqué.
	Ris de veau en bordure, aux truffes.
Château-Larose.	Homards à l'Indienne.
Vieux madère.	Pâté de foie-gras de Strasbourg.
Côte-Rôtie.	Petits pois au naturel.
	Choux-fleurs à la Hollandaise.
	PUNCH A LA NAPOLITAINE.
Champagne-Crémant.	Dindonneaux rôtis, au jus.
	Compote. — Salade.
	Pouding glacé à la Royale.
	Gelée au vin de Sauterne.
Malvoisie.	Gâteaux décorés aux fruits.
	GLACES. — DESSERT.

Diner servi à la cour du Danemark,
*sous la direction de M. A. Viale, avec le concours de MM*** (1867).*



FAMILLE GRAND-DUCALE DE SAXE-WEIMAR

Consommé à la Royale.
Grenadins à la Vaucluse.
Truites de rivière, au bleu, sauce crevettes.
Filet de bœuf à la Dauphine, garni.
Légumes variés.
Ris de veau au suprême de champignons.
Faisans à la Durham, aux truffes.
Pâté de jambon en Belle-Vue.
Selle de chevreuil, rôtie.
Groseilles. — Salade.
Asperges bouillies, sauce au beurre.
Croustade de pêches à la Palerme
Charlotte à la Saxonne

GLACES. — DESSERT.

Diner servi à la cour de Saxe-Weimar,
par M. Læmmerhirt, avec le concours de MM. Friedrich et Bechtel (1868)

MENUS DE 50 COUVERTS

SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

Potage aux huîtres, lié.
Consommé de gibier, aux quenelles de faisan.

HORS-D'ŒUVRE.

Petites croustades de riz, aux écrevisses.
Attireaux de ris d'agneau, à la Villeroi.

RELEVÉS.

Saumon à la Richelieu.
Filets de soles à la Normande.
Longe de veau à la Godard.
Jambon aux épinards.

ENTRÉES.

Chartreuse de cailles.
Timbale de macaroni à la Parisienne.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Suprême de filets de poulets.
Paupiettes de lapereaux en chaufroix.
Mayonnaise de homards, à la gelée.

PIÈCES SUR SOCLE.

Hure de sanglier en galantine.
Pâté de foie-gras, à la Moderne.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

RÔTS.

Bécasses bardées, garnies de croûtes.
Poulardes de Bresse, au cresson.

ENTREMETS.

Fonds d'artichauts à l'Italienne.
Pointes d'asperges aux œufs pochés.
Pommes meringuées, en croustade.
Pouding à la Reine.
Gelée au marasquin.
Pouding glacé à la Diplomate.

PIÈCES DE PATISSERIE SUR SOCLE.

Gâteau napolitain, orné de sucre filé.
Croquembouche d'amandes orné de sucre filé.

DESSERT.

4 — corbeilles de fruits.
8 — compotes.
12 — assiettes montées.
Glaces variées.

PREMIER SERVICE.

4 POTAGES.

Consommé aux pâtes d'Italie.
Crème de volaille à la Royale.
Printanier aux quenelles.
Potage à la Sontag.

4 HORS-D'ŒUVRE.

Petites bouchées de Prince.
Ortolans en caisses.

4 RELEVÉS.

Turbot, sauce aux huîtres.
Matelote en croustade.
Filet de bœuf à la Montglas.
Dindes garnies à l'Impériale.

8 ENTRÉES.

Perdreaux à la Régence.
Épigrammes d'agneau, purée de marrons.
Filets de volaille au Suprême.
Pâté-chaud à la Financière.
Côtelettes de pigeons aux olives.
Ris de veau à la Saint-Cloud.
Salade de homards à la gelée.
Aspic de filets de soles.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

2 RÔTS.

Faisans piqués, au jus. — Chapons truffés.

4 FLANCS ET BOUTS.

Pain de foie-gras, sur socle.
Buisson de truffes, sur socle.
Croquembouche de marrons.
Sultane à la Parisienne.

8 ENTREMETS.

Cardons à la moelle.
Champignons farcis.
Petits pois à la Française.
Haricots panachés.
Poires au riz.
Croûtes au fruits.
Gelée à l'orange, garnie.
Charlotte à la Montpensier.

4 PLATS VOLANTS.

2 — Mousse à la vanille. — 2 Meringues.

MENU DE 60 COUVERTS — SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

4 POTAGES.

Riz à la Maintenon.
Consommé aux quenelles de volaille.
Tortue à l'Anglaise.
Purée de pois verts aux croûtons.

4 HORS-D'ŒUVRE.

2 — Rissoles à la Pompadour.
2 — Petites caisses d'huîtres au gratin.

2 POISSONS.

Turbot sauce au beurre.
Darne d'esturgeon à la Bordelaise.

4 GROSSES PIÈCES.

Aloyau braisé à la Flamande.
Tête de veau en tortue.
Jambon glacé aux petits pois.
Selle de daim, sauce venaison.

12 ENTRÉES.

2 — Salmis de perdreaux en croustade.
2 — Poulets à la Chevalière.
2 — Aspic à la Montglas.
2 — Tendons d'agneau à la chicorée.
2 — Filets de canetons à la bigarrade.
2 — Jambonneaux de volaille en chaufroix.

4 PIÈCES FROIDES SUR SOCLE.

2 — Buissons de crevettes et homards.
2 — Galantines de dinde en Belle-Vue.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

4 RÔTS.

2 — Chapons au cresson.
2 — Cailles bardées.

12 ENTREMETS.

2 — Truffes au vin de Madère.
2 — Pouding de pannequets aux abricots.
2 — Macédoine d'hiver à la gelée.
2 — Pointes d'asperges au Suprême.
2 — Beignets à la Dauphine, crème d'amandes.
2 — Charlotte à la Savoisienne.

4 PIÈCES DE PATISSERIE.

Gâteau breton sur socle.
Phare en gâteau napolitain.
Pyramide de savarins sur socle.
Bastion en gaufres.

MENU DE 100 COUVERTS — SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

4 POTAGES.

Printanier à la d'Orléans.
Consommé à la Deslignac.
Bisque d'écrevisses.
Purée à la Reine-Margot.

8 HORS-D'ŒUVRE.

2 — Petites bouchées aux huîtres.
2 — Cromesquis au salpicon.
2 — Canetons à la purée de gibier.
2 — Rissoles au foie-gras.

8 POISSONS.

2 — Saumons sauce Genevoise.
2 — Barbues sauce Hollandaise.
2 — Brochets à la Régence.
2 — Cabillauds à la crème.

8 RELEVÉS.

2 — Roast-beef à l'Anglaise.
2 — Quartier de venaison, sauce groseilles.
2 — Selle de mouton à l'Infante.
2 — Poulardes à l'Écossaise.

24 ENTRÉES.

4 — Perdreaux en Chartreuse.
4 — Filets de canetons à la bigarrade.
4 — Salades de filets de soles Bagration.
4 — Timbales de nouilles à la Toulouse.
4 — Côtelettes de volaille aux champignons.
4 — Chaufroix de mauviettes à la gelée.

8 GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Groupe de queues de langoustes.
2 — Jambon d'York à la gelée.
2 — Ballotines de dindes à la Buffon.
2 — Gros pâté de gibier aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE.

PUNCH A LA ROMAINE.

16 RÔTS.

4 — Dindonneaux truffés.
4 — Selle de chevreuil piquée.
4 — Pintades piquées.
4 — Bécasses garnies de croûtes.

24 ENTREMETS.

4 — Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.
4 — Plum-pudding, sauce à la moelle.
4 — Fromages bavarois, panachés.
4 — Aubergines farcies à la Provençale.
4 — Charlotte polonaise au chocolat.
4 — Timbales de fruits à la Sicilienne.

8 PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Croquembouches de choux.
2 — Gâteaux Delisle, historiés.
2 — Gâteaux de broche.
2 — Nougats à la Parisienne.

8 — Corbeilles en pastillage, garnies de meringues et petits gâteaux variés.

MENU DE 600 COUVERTS

SERVICE A LA FRANÇAISE

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

6 — Bisque d'écrevisses.
6 — Orge perlé à la Princesse.
6 — Macaroni à la Médicis.
6 — Consommé à la Royale.

HORS-D'ŒUVRE.

24 — Petites bouchées au salpicon.
24 — Croustades de nouilles, purée de gibier.

RELEVÉS.

6 — Saumon, sauce Régence.
6 — Grosse carpe à la Chambord
6 — Turbot dépecé, sauce aux huîtres.
6 — Gros brochet à la Montebello.
6 — Pièce de bœuf aux légumes printaniers.
6 — Jambon glacé aux épinards.
6 — Longe de veau à la Montglas.
6 — Gigot braisé, garni de croquettes.

ENTRÉES.

12 — Fritot de poulets à la Française.
12 — Côtelettes de pigeons aux petits pois.
12 — Turban de filets de lapereaux à l'Alsacienne.
12 — Pain de bécasses à la Cussy.
12 — Poulardes au riz à la Piémontaise.
12 — Chartreuse de ris de veau aux laitues.
12 — Salade de filets de soles à la Vénitienne.
12 — Chaufroix de perdreaux en Belle-Vue.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Buisson de truffes au champagne.
2 — Buisson d'écrevisses et de crevettes.
2 — Cochon de lait en galantine.
2 — Hure de sanglier à l'Allemande.
4 — Groupe de queues de langoustes.
4 — Groupe de langues à l'écarlate.
4 — Pâté-froid à la gelée.
4 — Pain de foie-gras à la Moderne.
48 — Saucières de mayonnaise et rémoulade.

DEUXIÈME SERVICE.

INTERVALLES.

Punch à la Romaine.
Punch glacé à l'ananas.
Punch glacé à l'Anglaise.
Punch à l'Impériale.

PLATS VOLANTS.

24 — Ramequins en caisses.
24 — Flans suisses.

RÔTS.

6 — Chapons du Mans, au cresson.
6 — Selle de chevreuil, gelée de groseilles.
6 — Pintades piquées au jus.
6 — Cailles de vigne, rôties.
Salades variées.
6 — Dindes truffées, demi-glace.
6 — Quartier de daim, sauce venaison.
6 — Canetons de Rouen, à l'orange.

ENTREMETS.

12 — Artichauts à la Lyonnaise.
12 — Cardons à l'Espagnole.
12 — Champignons à l'Italienne.
12 — Choux-fleurs au gratin.
12 — Pouding de cabinet à la vanille.
12 — Pommes meringuées.
12 — Bavarois panaché.
12 — Macédoine de fruits à la gelée.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Grande pièce montée en pastillage.
2 — Cascade ornée de sucre filé.
2 — Gâteau de broche à l'Allemande.
2 — Sultane à la Parisienne.
4 — Gros baba au rhum.
4 — Croquembouche de génoises.
4 — Gâteau napolitain.
4 — Corbeilles en nougat à la Chantilly.
48 — Bombe vanille, garnie de gaufres.

DÉJEUNERS

MENU DE DÉJEUNER POUR 40 COUVERTS

HORS-D'ŒUVRE.

2 Beurre frais.
2 Crevettes.
2 Salami de Bologne.
2 Radis nouveaux.
2 Olives farcies.
2 Sardines à l'huile.

Pâté de foie-gras de Strasbourg.

2 Croquettes de volaille.
2 Maquereaux à la Maître-d'hôtel.
2 Homards à la Mayonnaise.
2 Soufflé aux pommes.
2 Andouilles truffées.
2 Côtelettes de veau au petits pois.
2 Bécassines rôties.
2 Tartelettes de cerises.

Baba au Madère.

Fromage. — Fruits. — Thé. — Café. — Dessert.

MENU DE DÉJEUNER POUR 40 COUVERTS

Consommé. | Purée de gibier.

HORS-D'ŒUVRE.

4 Beurre frais.
2 Clovisses.
2 Cervelas de Lyon.
2 Canapés aux anchois.
2 Melon en tranches.
2 Oursins.
2 Poitrines d'oies fumées.
2 Canapés au caviar.

Jambon à la gelée.
Hure de sanglier.

2 Huîtres au gratin.
4 Soles aux fines herbes.
2 Pointes d'asperges aux œufs pochés.
2 Pieds d'agneau farcis.
4 Côtelettes de mouton, purée de pommes.
2 Croquettes de riz.

Biscuit à la vanille. — Grosse brioche.

DÉJEUNER DINATOIRE POUR 80 COUVERTS

Potage sagou lié. | Consommé en tasses.

80 Assiettes d'huîtres et citrons.

8 Beurre frais.
4 Thon mariné.
4 Mixed pickles.
4 Jambon cru.
4 Sardines à l'huile.
8 Melon en tranches.
4 Saumon fumé.
4 Concombres en salade.
4 Mortadelle de Bologne.
4 Cèpes au vinaigre.

Rougets grillés, à la Colbert.
Turbot, sauce aux câpres.
Rond de bœuf à l'Anglaise.
Galantine de dinde à la gelée.
Buisson de langoustes et crevettes.
Buisson de truffes au Champagne.

4 Cervelles frites.
4 Rougets en caisses.
4 Entre-côtes à la Béarnaise.
4 Pigeons à la Crapaudine.
4 Aspic à la Toulouse.
4 Truffes à l'Italienne.
4 Beignets soufflés.
4 Meringues à la crème.
4 Petites saucisses grillées.
4 Soles au gratin.
4 Ris de veau à la Toulouse.
4 Filet de chevreuil, olives.
4 Timbale de foie-gras.
4 Croûtes aux champignons.
4 Omelettes aux confitures.
4 Gâteaux Dartois.

4 Poulardes rôties, au jus.
4 Cimier de chevreuil, sauce poivrade.

GROSSES PIÈCES.

2 Gâteaux de Compiègne.
2 Biscuits aux amandes.

Thé. — Café. — Chocolat. — Fromage.
Fruits. — Dessert.

AMBIGU[1] DE 100 COUVERTS

Crème d'orge et consommé.

8 Beurre frais.
8 Thon mariné.
4 Champignons au vinaigre.
4 Saucisson d'Arles.
4 Canapés au caviar.
2 Pâté de perdreaux.
2 Rosbif froid au raifort.
2 Darne de saumon à la Parisienne.
8 Radis printanier.
8 Harengs marinés.
4 Concombres salés.
4 Zampino de Modène.
4 Tartelettes d'écrevisses.
2 Jambon à la gelée.
2 Roulade de sanglier
2 Pain de foie-gras aux truffes.

4 Bouchées à la Reine.
4 Filets de merlans à la Horly.
4 Côtelettes d'agneau aux épinards.
4 Poulets à la Viennoise.
4 Mayonnaise de homards.
4 Canards sauvages rôtis.
4 Truffes blanches à la Piémontaise.
4 Attereaux d'huîtres.
4 Escalopes de veau, Milanaise.
4 Petites truites à la Maître-d'hôtel.
4 Pieds de porc truffés.
4 Salade de volaille.
4 Mauviettes au pain frit.
4 Choux de Bruxelles au beurre.

4 Beignets à la Dauphine.
2 Buisson de brioches.
2 Gauffres à la Flamande.
2 Tarte aux cerises.
4 Croûtes à l'ananas.
2 Gâteaux de plomb.
2 Petits savarins glacés.
2 Gâteau de Pithiviers.

8 Corbeilles de fruits.
8 Assiettes de bonbons.
8 Compotes nappées.
8 Tambours de petit four.

1. On entend par *ambigu* une table sur laquelle sont dressés en même temps les plats chauds et les plats froids, ainsi que le dessert.

BAL D'ENFANTS, 80 COUVERTS

(Les mets chauds sont posés sur table.)

SERVICE CHAUD.

Riz au lait d'amandes.
2 — Rissoles de légumes.
Filets de volaille aux pointes d'asperges
(Servis sur 40 assiettes.)

Sagou au consommé.
2 — Bouchées à la Béchamel.
Côtelettes d'agneau à la purée de marrons.
(Servies sur 40 assiettes.)

SERVICE FROID.

2 — Petits canetons de volaille à la gelée.
2 — Sandwichs variés.
1 — Arbre en nougat portant des fruits glacés.
2 — Poisson en gâteau punch.
2 — Blanc-manger.
2 — Paniers d'oranges à la gelée.

4 — Galantines de mauviettes en caisses.
2 — Petits pains à la Française.
1 — Croquembouche orné de sucre filé.
1 — Jambon imité à la gelée.
2 — Charlotte russe.
2 — Pots de crème au chocolat.

3 Corbeilles de fruits.

4 — Assiettes montées, garnies de bonbons.
4 — Tambours garnis de petits fours.

BUFFET ET SOUPER CHAUD, 500 COUVERTS

SERVICE A LA RUSSE

SERVICE FROID DRESSÉ SUR BUFFET.

2 — Galantine de dinde.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Pâté-froid de gibier.
2 — Bastion d'anguilles.
8 — Mayonnaise de homards.
8 — Filets de gelinottes en chaufroix.
8 — Foie-gras, bordure de gelée.
8 — Rôts froids de volaille et gibier.
4 — Assiettes montées.

2 — Casque en nougat.
2 — Coupe garnie de fruits glacés.
2 — Biscuit à la vanille.
2 — Baba au madère.
4 — Fromage bavarois aux fraises.
4 — Gelée macédoine au Champagne.
4 — Gradin de petits gâteaux.
4 — Corbeille de meringues.
4 — Compotes.

SERVICE CHAUD, 300 COUVERTS.

Consommé de volaille.
10 — Darne de saumon, sauce Genevoise.
10 — Filets de volaille aux queues d'écrevisses.
10 — Asperges sauce à la Hollandaise.
10 — Faisans rôtis (salade verte).
10 — Beignets d'ananas à la Dauphine.

Potage purée de gibier.
10 — Cabillaud en tranches, sauce au beurre.
10 — Filets de gelinottes aux truffes.
10 — Petits pois à la Française.
10 — Chapons au cresson (salade russe).
10 — Pouding de riz, sauce aux abricots.

20 Bombes garnies de gaufres.

BUFFET POUR THÉ.

Thé. — Café. — Punch. — Chocolat. — Glaces. — Granites. — Sirops. — Limonade.
Brioches et gâteaux secs.

BUFFET POUR 400 PERSONNES

Servi à la cour de Prusse le 28 octobre 1866

Petits pains au caviar.

UNE GROSSE PIÈCE DE VOLAILLE, SUR SOCLE, POUR MILIEU.

14 GROSSES PIÈCES.

2 — Saumon au beurre de Montpellier.
4 — Gros pâté de gibier, à la gelée.
4 — Corne d'abondance, garnie de truites.
4 — Galantine de faisan de volière.

28 ENTRÉES FROIDES.

6 — Mayonnaise de homards, bordure.
6 — Côtelettes Lucullus, aux truffes (sur fonds).
4 — Chaufroix de perdreaux.
4 — Terrine de foie-gras, à la gelée.
4 — Poulets à l'Anglaise (sur socle).
4 — Pain de volaille à l'estragon.

24 RÔTS.

6 — Poulardes rôties, cresson.
6 — Faisans de Bohême, gelée.
6 — Selle de chevreuil, gelée.
6 — Filet de bœuf, jambon et langue mêlés.

12 GROSSES PIÈCES D'ENTREMETS.

2 — Sultane à la Parisienne.
2 — Croquembouche de choux, à la Moderne.
4 — Nougats : grenades, barriques et puits.
4 — Gradins de pâtisserie.

20 ENTREMETS FROIDS.

4 — Suédoise de pêches.
4 — Crème framboise, panachée.
4 — Charlotte à la vanille.
4 — Éclairs au café.

— Meringues à la crème.

QUATRE PIÈCES MONTÉES, GARNIES.

12 — Assiettes de sandwichs. 12 — Petits pains au foie-gras.
12 — Compotes mêlées.

BUFFET POUR BAL, 800 PERSONNES

UNE PIÈCE D'ARGENTERIE POUR MILIEU.

16 GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Saumon, sauce Ravigote.
2 — Buisson de truffes.
2 — Gros pâté de gibier.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Longe de veau à la gelée.
2 — Buisson d'écrevisses et crevettes.
2 — Poulets à l'Anglaise.
2 — Hure de sanglier.

32 ENTRÉES FROIDES.

6 — Terrines de foie-gras.
6 — Côtelettes à la Lucullus.
6 — Filets de perdreaux en chaufroix.
6 — Mayonnaise de homards.
6 — Pain de gibier en Belle-Vue.
6 — Petits aspics à la Reine.
6 — Filet de volaille à l'écarlate.
6 — Salade de poisson à la Russe.

24 — Assiettes de sandwichs. 24 — Saucières de Mayonnaise.
24 — Assiettes de petits pains à la Française.

16 RÔTS FROIDS, DÉCOUPÉS.

4 — Faisans à la gelée.
4 — Selle de chevreuil.
4 — Poulardes au cresson.
4 — Filet de bœuf à la gelée.

UNE GRANDE PIÈCE MONTÉE EN PASTILLAGE.

16 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Gros baba au rhum.
2 — Châteaubriand.
2 — Sultane en sucre filé.
2 — Coupe en nougat, garnie.
2 — Biscuit à la vanille.
2 — Grosse meringue.
2 — Croquembouche d'orange.
2 — Gradin de pâtisserie variée.

32 ENTREMETS FROIDS.

4 — Gelée au Champagne.
4 — Bavarois aux avelines.
4 — Éclairs au chocolat.
4 — Gaufres à l'Italienne.
4 — Macédoine de fruits au kirsch.
4 — Pains d'ananas à la gelée.
4 — Petits gâteaux moka.
4 — Madeleines aux amandes.

4 — Corbeilles de fruits. 8 — Compotes variées. 8 — Assiettes montées.

CHAUD EN RÉSERVE

POUR ÊTRE PRÉSENTÉ PENDANT LA NUIT.

Consommé. — Crème d'orge. — Riz au lait d'amandes.

Filet de bœuf, sauce Périgueux.
Côtelettes de chevreuil, aux olives.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Poulardes au riz.

BUFFET SERVI POUR 1200 PERSONNES

Consommé. — Crème d'orge. — Riz au lait.

24 GROSSES PIÈCES FROIDES.

2 — Saumon garni de hâtelets.
2 — Pain de gibier à la Royale.
2 — Cornes d'abondance à la Renaissance.
2 — Buisson de crustacés.
2 — Pâté de bécasses.
2 — Jambon à la gelée.
2 — Truite au beurre de Montpellier.
2 — Hures de sanglier, farcies aux truffes.
2 — Galantine de faisan à la Volière.
2 — Filet de bœuf garni de légumes.
2 — Langues à l'écarlate, découpées.
2 — Buisson de truffes.

UNE GRANDE PIÈCE GOTHIQUE EN PASTILLAGE.

Petits pains au caviar. — Petits pâtés aux huîtres. — Croquettes de volaille.

48 ENTRÉES FROIDES.

6 — Filets de volaille en chaufroix.
6 — Côtelettes de veau en Belle-Vue.
6 — Aspic à la Reine.
6 — Terrine de foie-gras.
6 — Jambonneaux de volaille, aux truffes.
6 — Côtelettes de chevreuil à la Dorsay.
6 — Chaufroix de perdreaux à la gelée.
6 — Salade de langoustes à la Bagration.

24 RÔTS FROIDS, DÉCOUPÉS.

4 — Dinde à la gelée.
4 — Faisans de Bohème, au cresson.
4 — Roast-beef en tranches.
4 — Poulardes au cresson.
4 — Quartier de chevreuil.
4 — Noix de veau.

24 Assiettes de sandwichs variés. — 24 Petits pains à la Française.

24 GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2 — Baba.
2 — Brioche.
2 — Gâteau napolitain.
2 — Bombe en nougat.
2 — Casque sur gradin.
2 — Sultane en sucre filé.
2 — Biscuit de Savoie.
2 — Savarin monté.
2 — Gâteau breton.
2 — Corbeille à la Chantilly.
2 — Pyramide de gâteaux.
2 — Petites pièces en sucre filé.

64 ENTREMETS FROIDS.

8 — Gelée au marasquin.
8 — Charlotte russe au café.
8 — Petits nougats d'abricots.
8 — Choux glacés au chocolat.
8 — Bavarois au riz.
8 — Pain de fraises à la gelée.
8 — Tartelettes aux cerises.
8 — Cannelons aux confitures.

28 Assiettes montées. — 14 Corbeilles de fruits. — 24 Compotes.
(Saucière de Mayonnaise.)

RÉSERVE.

Filets de bœuf rôtis. — Volailles rôties. — Langues à la gelée. — Jambons.

BUFFET POUR LE THÉ

Thé. — Café. — Chocolat. — Punch. — Glaces. — Granites. — Orgeat. — Limonade.
Sandwichs. — Petits pains. — Grosses brioches. — Couques. — Gâteaux secs.



MAISON

DE S. A. R. LE PRINCE FRÉDÉRIC-GUILLAUME

DE PRUSSE

Consommé à la Colbert. — Purée de pois verts.

Saumon bouilli, sauce homard.
Filets de sandres frits. — Anchovies-sauce.
Pommes de terre.
Poulardes de France, au riz.
Roast-beef à l'Anglaise. — York-pudding.

Légumes variés.

Foie-gras clouté, à la Périgord.
Côtelettes de mouton, purée de marrons.
Galantines de perdreaux, en Belle-Vue.
Pain de volaille à l'estragon.

Canetons et selle de chevreuil, rôtis.

Céleris au velouté.
Fonds d'artichauts à l'Italienne.

Charlotte à la Polonaise.
Mazarin au kirsch.
Macédoine de fruits à la gelée.
Gâteau napolitain à la crème.

Dîner de 40 couverts, servi au château de Babelsberg,
par M. U. Dubois, avec le concours de M. Théodore Bernard, aide (20 août 1859).



FAMILLE ROYALE DE SAXE

Haut-Sauterne.	Huîtres, beurre, citrons.
	Consommé aux laitues.
Madère.	Petites timbales à la Reine.
	Saumon au bleu, sauce provençale.
Steinberger-Cabinet.	Estomacs de dindes, choux de Bruxelles.
	Côtelettes de mouton glacées, haricots flageolets.
	Faisans à la Périgueux.
	PUNCH A LA ROMAINE.
Château-Larose.	Salade de homards à l'aspic.
	Cimier de chevreuil rôti, garni d'alouettes.
Verzenay.	Salade, compote d'ananas.
	Asperges sauce au pain frit.
O'Porto rouge.	Pouding soufflé à la Royale.
	Macédoine de fruits à la gelée, marasquin.
Paxaret.	Nougat à la Chantilly, garni de tartelettes.
	Glaces à la vanille et aux framboises.
	DESSERT.

Dîner servi à la cour de Dresde,
par M. Bauman, avec le concours de MM. Dornheim, Fischer, etc.



FAMILLE ROYALE DE PRUSSE

Potage, crème de volaille
Consommé à la Brunoise

Turbot, sauce aux huitres
Saumon, sauce au beurre d'écrevisse.

Pièce de bœuf à la Jardinière.
Noix de veau en tortue

Foie-gras de Strasbourg, à la gelée.
Hure de sanglier, sauce Cumberlane.

Poulardes du Mans, au cresson.
Faisans de Bohême, au jus.

Choux-fleurs, sauce hollandaise.
Petits pois à la Française.

Crème bavaroise à la vanille.
Pouding de marrons au marasquin.
Fromage et Salade.
Glaces. — Dessert.

Diner de 300 couverts, servi par M. E. Bernard,
avec le concours de MM. Taigny, Stark, Ritter, Gleude, Mass, Bussler,
Dittmer et Schulz.



MAISON DE LA REINE MÈRE DE HOLLANDE

Xérès.	Potage tortue, crème de riz.
	Croquettes à la dauphine.
Sauterne.	Soles, sauce persil.
	Filet de bœuf à la financière.
	Longe de veau à la flamande.
Nuits et Chambertin.	Choux blancs aux saucisses.
	Poulets aux huîtres.
	Côtelettes d'agneau aux truffes.
Château-Laffite.	Terrine de Nérac, à la gelée.
	Haricots verts, à l'Anglaise.
Champagne-Cliquot.	Dinde rôtie, au jus.
	Salade russe.
	Charlotte de pommes à la Varsovienne.
	Riz glacé à l'Espagnole.

DESSERT.

Diner servi à la cour de la Haye,
sous la direction de M. Zimmermann, avec le concours de MM. Hoffmann
Couturier, Auclin, Wisdom, Dormoulu.



FAMILLE ROYALE D'ITALIE

	POTAGE.
Madère sec.	Ravioles à la Génoise. — Consommé.
	RELEVÉS.
	Lupo, sauce romaine.
	Noix de veau à la Diplomate.
	ENTRÉES.
	Filets de poulets à l'écarlate. Chicorée.
Château-Laffite.	Crépinettes de levraut, sauce tomate.
	Filets de truites aux champignons.
	Hure de sanglier à la gelée.
	LÉGUMES.
	Crème de céleri au velouté.
Rudesheimer.	Macédoine de légumes.
	HORS-D'ŒUVRE.
	Jambon et salé.
	PUNCH A L'ALKERMÈS.
	RÔTS.
Ay mousseux,	Faisans rôtis. Cresson.
	Bécassines sauce aux truffes blanches.
	ENTREMETS.
	Bavarois de pêches aux pistaches.
	Gelée d'alkermès.
	Cussy glacé à la vanille.
Tintilla di Rota.	Croquante à l'abricot.
	GLACES.
	Écume de chocolat. Abricots.

Diner servi à Turin, sous la direction de M. Hélouis,
avec le concours de MM. Gilet, etc.



FAMILLE GRAND-DUCALE DE SAXE-WEIMAR

Consommé de volaille aux ravioles.

Huîtres au naturel.

Truites au bleu, sauce hambourgeoise.

Pièce de bœuf, sauce tomate.

Macédoine de légumes.

Purée de faisan à la Durham.

Filets de saumon à la Royale.

Mayonnaise de poulets à la Belle-Vue.

Selle de chevreuil rôtie, à la crème.

Salade. — Compotes.

Asperges bouillies, sauce au beurre.

Soufflé à la Française.

Bavarois au chocolat.

DESSERT.

Diner servi à la cour de Saxe-Weimar, sous la direction de M. Nebel,
avec le concours de MM. Lœmmerhirt, Friedricht, Bechtel.



MAISON DE S. A. R. LE PRINCE CHARLES DE BAVIÈRE

Potage à la Washington.
Consommé à la Pluche.

Crépinettes de foie-gras, aux truffes.
Aspic en Belle-Vue.

Seiblin, sauce hollandaise.
Filet de bœuf aux petits pois.

Sauté de poulardes à la Maréchale.
Perdreaux à la Richelieu.
Tête de veau en tortue.
Pâté de foie-gras, à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE.

Faisans et chapons rôtis.

Crème aux avelines.
Gelée au vin de Champagne.
Tourte aux fruits.
Plombière aux fraises.

DESSERT.

Dîner servi à Munich, par M. Aub y.



FAMILLE ROYALE DE WURTEMBERG

Madère.	Potage tortue. — Purée à la Reine.
	Petites croustades à la Montglas.
Zonigsberg mousseux.	Seibling à la Hollandaise.
	Jambon à la Rothschild.
	Bœuf braisé, à la Jardinière.
Bordeaux.	Côtelettes d'agneau aux haricots verts.
Château-d'Issan.	Dinde à la Toulouse.
	Grives à la Joinville.
	Pâté de foie-gras, à la gelée.
	PUNCH A LA ROMAINE.
Champagne-Moët.	Faisans et chapons rôtis.
	Salade de laitues.
	Asperges, sauce à la crème.
	Beignets à la Française, au marasquin.
Libanon.	Gelée de fraises, au champagne.

Dîner servi sous la direction de M. Schmidt, avec le concours de MM. Fricke, Nestel, Zanders, Steinhardt, Seitz, Benischeck, Baumann, Schazlein.



FAMILLE IMPÉRIALE D'AUTRICHE

Consommé printanier aux quenelles de volaille.

HORS-D'ŒUVRE.

Petits pâtés à la Russe.
Foie-gras, caviar.

RELEVÉS.

Saumon sauce génevoise et hollandaise.
Filet de bœuf à la Financière.

ENTRÉES.

Côtelettes de veau à la Maréchale, petits pois.
Chaufroix de poulets (sur socle).

RÔTS.

Oisons, selle de chevreuil.

ENTREMETS.

Savarins à la macédoine de fruits.
Gelée au citron, garnie de fraises.

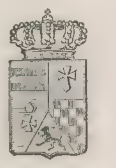
Diner servi par cent, à Pesth, pour le couronnement de S. M. le roi de Hongrie, sous la direction de M. Maréchal, avec le concours de MM. Matisse Muller, Clavel, Lemyre, Jules Andremond, Charles Halter, etc.



FAMILLE ROYALE DE SUÈDE

Madère.	Potage à l'Impériale.
Xérès.	Crème d'asperges.
	Corbeilles de truffes à la Lucullus.
	Alouettes en caisse.
Château-d'Yquem.	Turbot à la Marinière.
	Saumon à la Régence.
	Train de chevreuil, sauce venaison.
Château-Margot.	Chapons truffés.
Château-Rouzau.	Épigrammes d'agneau, purée d'artichauts.
	Croustades de cailles à la Talleyrand.
	Poulets nouveaux, à la Reine.
Tokay.	Purée de gélinottes à la Czartoriski.
	PUNCH A L'IMPÉRIALE.
Champagne.	Bécasses et faisans, rôtis, salade.
	Terrine de foie-gras de Strasbourg.
Vin d'O'porto.	Asperges nouvelles, sauce au beurre.
	Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.
Château-Laffitte.	Timbale d'ananas à la Florentine.
Clos-Vougeot.	Gelée de fraises à la Sultane.
Crémant.	Plombières. Crème de noyau.
Constance.	Croquembouche. — Napolitain.
	Corbeilles viennoises. — Compotes assorties.
	DESSERT.

Diner servi à la cour de Stockholm sous la direction de M. Wennerholm, avec le concours de MM. Rémy, Bouchaut, Malmgrée, Griffé.



FAMILLE GRAND-DUCALE D'OLDENBOURG

Consommé à la Colbert.
Potage chasseur au fumet.
Huîtres au naturel.
Œufs de pintade au coulis d'écrevisses.
Saumon du Rhin, sauce géno[illegible].
Jambon, sauce madère.
Épinards.
Foie-gras à la Toulouse.

PUNCH A LA ROMAINE.

Mayonnaise de poulets.
Perdreaux et canards rôtis.
Salade et compote.
Crème aux pêches.
Glaces moulées, à la vanille.

GLACES. — DESSERT.

Diner servi à la cour d'Oldenbourg, par MM. Bremer et Fittel.



FAMILLE DUCALE DE BRAUNSCHWEIG

Potage tortue à l'Anglaise.
Consommé aux pois d'Espagne.

Œufs de pintade au coulis d'écrevisses.

Turbot sauce Hollandaise.
Jambon à la Alexandre-Dumas.

Filets de perdreaux rouges, à la Mancelle.
Ortolans à la Provençale.
Suprême de poulets à la Royale.
Hure de sanglier sauce Cumberland.

PUNCH A LA ROMAINE.

Dinde et faisans rôtis.

Cardons à la moelle.

Petits pois à la Française.
Pouding froid à la Borghèse.
Gâteau à la Portugaise.
Glaces à l'ananas.

Diner servi à la cour de Braunschweig, par MM. Bremer et Tanck.



FAMILLE ROYALE DE PRUSSE

Potage riz à l'Indienne.

Œufs de vanneau, beurre frais.
Filets de soles à la Normande.
Noix de veau et jambon, sauce madère.

Épinards, légumes.

Crépinettes de foie-gras à la Périgueux.
Salade de homard, à la gelée.

Gélinottes rôties, cresson.

Asperges sauce au pain frit.

Pêches à la Condé.
Meringues du ror.

Fromage. — Salade. — Compote.

Diner de 16 couverts, servi à la cour de Berlin,
par M. U. Dubois, avec le concours de MM. Taigny, Gaydan et Mass
(11 avril 1868).



FAMILLE GRAND-DUCALE DE BADE

Chablis.	Huitres.
	Potage Crécy au riz.
Madère.	Petits pâtés à la purée de perdreau.
	Soles à la Vénitienne.
Steinberg.	Gigot de mouton braisé.
	Chapons à la Régence.
Champagne-Cliquot.	Filets de lièvre aux truffes.
	Terrines de foie-gras.
Muscat-Rivesaltes.	Sorbet de cerises.
	Petits pois à la Française.
	Faisans rôtis, au jus.
	Salade.
	Pommes à la neige.
	Crème glacée à la fleur d'orange.
	DESSERT.

Diner servi à la cour de Carlsruhe, sous la direction de M. Lessman,
avec le concours de MM. Zager, Keller, Fritz, etc., etc.



FAMILLE IMPÉRIALE DE RUSSIE

POTAGES.

Onka de sterlets.
Tortue de mer.

HORS-D'ŒUVRE.

Cromesquis aux truffes.
Hattereaux et huitres grillées.

RELEVÉS.

Truites à la Chambord.
Dinde à la chipolata.

ENTRÉES.

Suprême de perdreaux, aux truffes.
Pain de foie-gras, garni de cailles en chaufroix.

LÉGUMES.

Asperges sauce hollandaise.
Timbale de truffes, au champagne.

RÔTS.

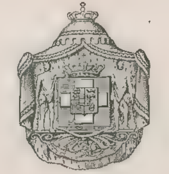
Gelinottes et faisans.

ENTREMETS.

Crème d'ananas (sur socle), garni de pâtisserie.

GLACES.

Diner servi à la cour de Saint-Pétersbourg, sous la direction de M. Thion aîné
(novembre 1866)



FAMILLE ROYALE DE GRÈCE

Consommé printanier à la Royale.
Croustades à la Montglas.

Poisson, sauce homard.
Filet de bœuf à la Parmentier.

Suprême de poulets, aux petits pois.
Aspic de foie-gras, aux truffes.

PUNCH A LA ROMAINE.

Dindonneaux et tourterelles, rôtis.

Quartiers d'artichauts à la Colbert.
Gelée sultane, garnie de fruits.

Fromage glacé.

Diner de 200 couverts, servi à la cour d'Athènes, le 23 août 1868,
pour le baptême du Prince royal,
par MM. François Lambert, chef, Eugène Pottelain et Ozanne.



FAMILLE ROYALE DE BELGIQUE

Consommé de volaille à la Royale.
Potage tortue, à l'Anglaise.

Turbot à la Hollandaise.
Filet de bœuf à la Godard.

Grenadins de chevreuil aux truffes.
Suprême de poulets aux pointes d'asperges.
Filets de faisans à la purée.
Mayonnaise de homards à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE.

Petits pois à la Française.
Truffes au champagne.

Bécasses et chapons rôtis.
Pâté-froid de Colmar.

Petits soufflés aux framboises.
Pain d'ananas à la Vénitienne.
Macédoine de fruits au kirsch.
Tutti-frutti à l'orange.

Diner servi à la cour de Bruxelles,
sous la direction de M. Jules Dignimont, avec le concours de MM. G. Bouzon,
L. Anglois, L. Grenier, Bazin, M. Fays.



FAMILLE IMPÉRIALE DE FRANCE

4 POTAGES.	2 — Bisque aux écrevisses. 2 — Consommé pâtes d'Italie.
HORS-D'ŒUVRE.	Goujons frits. Croquettes de volaille.
4 GROSSES PIÈCES.	Turbot, sauce homard. Jambon glacé, épinards.
20 ENTRÉES.	2 — Chevalière de poulets. 2 — Vol-au-vent à la Toulouse. 4 — Épigrammes d'agneau, purée de pois. 4 — Croustade de foie-gras. 4 — Galantines à la gelée. 4 — Darnes de saumon, ravigote.
4 RÔTS.	Poulets nouveaux. Quartier de chevreuil.
20 ENTREMETS.	4 — Asperges sauce hollandaise. 4 — Quartiers d'artichauts sautés. 2 — Buisson de meringue au café. 2 — Gâteau napolitain. 2 — Gâteau chinois. 2 — Macédoine de fruits. 2 — Gelée aux fraises. 2 — Bavarois à la vanille.

Diner de 60 couverts, servi au château des Tuileries,
sous la direction de M. Maurice, avec le concours de MM. Brot, Got, Perrier,
Delsart, J. Laye, Lambert, etc. (1868).



FAMILLE ROYALE DE HOLLANDE

Potage lié, à l'Américaine.
Consommé à la Colbert.

Turbot, sauce hollandaise et crevettes.
Filet de bœuf à la Flamande.
Endives aux œufs pochés.

Dinde à l'Ambassadrice.
Côtelettes de mouton à la Périgueux.
Pain de gibier au suprême.
Homards à la rémoulade.

Petits pois à l'Anglaise.
Perdreaux et chapons rôtis.
Salade de tomates et polonaise.

Croustade de riz à la Duchesse.
Gelée à la Clermont.

GLACES. — DESSERT.

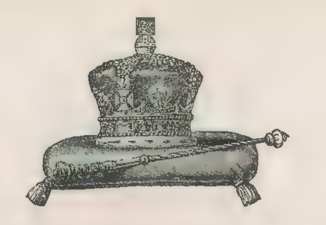
Diner de 40 couverts, servi par quatre, à la cour de La Haye, sous la direction de M. V. Vacher, avec le concours de MM. H. Wisdom, F. Wicker, D. Wieringa, E. Bernard, G. Van Beyeren, E. Vacher.



FAMILLE ROYALE DE WURTEMBERG

Sherry	Consommé à la Parisienne.
	Huîtres et citrons.
Saint-Peray.	Turbot à la Moderne, sauce hollandaise.
	Bouchées à la Financière.
Château-d'Issan.	Filet de bœuf en tortue.
	Choux-fleurs sauce au beurre.
	Carottes et petits pois à la Française.
Rüdesheim.	Pâté-chaud de faisan, aux truffes.
	Langoustes à la Belle-Vue.
	Poulardes du Mans. — Salade de laitues.
Champagne.	Chevreuil rôti. — Salade italienne.
	Macédoine de fruits à la gelée.
	Bombe à la vanille, aux framboises.
Alicante.	Tartelettes de punch, en corbeille.
	Glaces de pralines et de groseilles.

Diner servi à la cour de Stuttgard, sous la direction de M. Schmidt, avec le concours de MM. Benischeck, etc., etc.



FAMILLE ROYALE D'ANGLETERRE

POTAGES.	A la tortue. — Consommé aux quenelles.
POISSONS.	Turbot bouilli, éperlans frits. Soles à la matelote normande.
RELEVÉS.	Filet de bœuf aux nouilles. Poulardes à la Royale.
ENTRÉES.	Rissoles de volaille à la d'Artois. Mauviettes farcies au gratin. Côtelettes de mouton à la Soubise. Épigrammes de volaille aux haricots verts. Fricandeau à la chicorée. Boudins de brochet, sauce homard.
RÔTS.	Faisans, ptarmigans, ortolans.
RELEVÉS.	Beignets de griesz, pudding Nesselrode.
ENTREMETS.	Salsifis frits. Croquembouche. Crème de riz au jus. Galantine de poulets. Petits babas chauds. Bavarois au chocolat.
SIDE TABLE.	Roast-beef, roast-mutton.

Diner servi au palais de Windsor,
par M. Aberlin, avec le concours de MM. Thiou, Gouffé, etc., etc.



FAMILLE ROYALE DE BAVIÈRE

Potage tortue.
Potage à la Reine.

Petites croustades à la Montglas.

Seibling à la sauce hollandaise.
Jambon à la Rothschild.
Bœuf braisé à la jardinière.

Côtelettes d'agneau aux haricots verts.
Dinde à la Toulouse.
Grives à la Joinville.
Pâté de foie-gras à la gelée.

PUNCH A LA ROMAINE.

Faisans et chapons rôtis.
Salade de laitues.

Asperges, sauce à la crème.
Beignets à la Française, marasquin.
Gelée de fraises, au champagne.

Diner servi à la cour de Munich, sous la direction de M. Sanders,
avec le concours de MM. Fricke, Schmid, Nestel, etc.



PRÉSIDENCE DES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

	Potage tortue verte.
HORS D'ŒUVRE.	Petites croustades à la Reine.
POISSON.	Filets de basse rayée, au gratin.
RELEVÉS.	Langues de veau à la Béchamel. Dinde sauvage à la Régence.
ENTRÉES.	Côtelettes de mouton à la Soubise. Boudins de perdreaux à la Richelieu. Suprême de volaille aux truffes. Pain de gibier à la Belle-Vue.
	Sorbets à l'Américaine.
RÔTS.	Canvass-Back-Ducks. Faisans bardés, au jus.
ENTREMETS.	Petits pois et asperges. Charlotte russe. Macédoine de fruits. Abricots à la Condé.

Diner de 25 couverts, servi au président Buchanan, à Washington, par M. Adolphe Hardy (maison Gauthier).



FAMILLE ROYALE DE PORTUGAL

Potage tortue et consommé.

Rissoles à la purée de gibier.

Rougets grillés, à la Maître-d'hôtel.
Jambon sauce madère.
Petits pois.

Poulets à la Chevalière.
Cailles à la Portugaise.
Aspic de crevettes.
Chaufroix de bécassines.

Poulardes et ortolans, rôtis.
Salade.
Asperges sauce au beurre.
Quartiers d'artichauts, à la Lyonnaise
Abricots à la Condé.
Gelée à l'orange, et fruits.

GLACES VARIÉES.

Diner de 20 couverts, servi à la cour de Lisbonne (1860).



FAMILLE GRAND-DUCALE DE HESSE-DARMSTADT

Saint-Peray.	Huîtres et citrons.
	Consommé de gibier à la printanière.
Sherry.	Crème de volaille à l'Allemande.
	Caviar et blinis.
Champagne	Turbot bouilli, sauces écrevisses et au [illegible]
de veuve Cliquot.	Rosbif braisé à la Duchesse.
	Ris de veau piqués, aux champignons.
Château-Laffitte.	Hure de marcassin farcie aux truffes.
	PUNCH A L'ANANAS.
Rauenthaler	Dindonneaux et perdreaux rôtis.
1858.	Salade de chicorée.
	Artichauts à la Barigoule.
	Pouding aux marrons, à l'Anglaise.
Muscateller.	Tourte de prunes.
	GLACES DE FRUITS.

Diner de 20 couverts, servi à la cour de Darmstadt le 15 octobre 1868
par MM. Fricker, Viel, etc.



MAISON DE S. A. R. LE PRINCE FRÉDÉRIC-GUILLAUME DE PRUSSE

Huitres fraîches.
Mock turtle soup. — Crème de volaille.

Petits pâtés de godiveau.
Rissoles à la Montglas.

Saumon du Rhin, sauce Colbert.
Turbot, sauce crevettes.
Filet de bœuf à la Godard.
Selle de mouton à la Flamande.

Dindonneaux à la Régence.
Ortolans à la Lucullus.
Hure de sanglier à la Cumberland.
Salade de homards en Belle-Vue.

Poulardes du Mans et faisans rôtis.
Asperges et fonds d'artichauts.

Pêches à la Condé.
Croûtes à l'ananas.
Crème de pommes de rose.
Gelée au vin de Champagne.

Diner de 60 couverts, servi au palais neuf de Sans-Souci,
sous la direction de M. Schœdler, avec le concours de MM. Edouard Hanus et Robert
(28 septembre 1868).



FAMILLE DUCALE DE SAXE-MEININGEN

Bisque aux écrevisses.
Potage à la Régence.

Galantine de volaille à la gelée.

Truites à la sauce ravigote.
Pommes de terre.
Bœuf braisé, sauce tomate.
Flamande.

Petits pois aux saucisses.
Noix de veau à l'oseille.

Cimier de chevreuil, rôti.
Poulets au cresson.

Pouding à l'Allemande.
Meringues à la Chantilly.
Gelée en mosaïque.
Plombière aux framboises.

Diner de 20 couverts, servi à la cour de Saxe-Meiningen.



FAMILLE ROYALE D'ITALIE

Potage d'orge à l'Écossaise.

RELEVÉS.	Turbot à la Bordelaise. Noix de veau à la gastronome.
ENTRÉES.	Poulardes aux pointes d'asperges. Cailles à la Richelieu. Aspic à la dominicaine.
LÉGUMES.	Artichauts à la Barigoule.
HORS-D'ŒUVRE.	Jambon d'York à la gelée.
	PUNCH AU KIRSCH.
RÔTS.	Faisans piqués. Venaison à l'Anglaise.
	Salades.
ENTREMETS.	Bavarois à la Florentine. Suédoise d'abricots à l'orientale. Cussy à la Portugaise.
	GLACES AUX FRUITS.

Diner servi au Palais Pitti, à Florence, sous la direction de M. Hélouis, avec le concours de MM. Gilet, etc., etc.



FAMILLE ROYALE D'ESPAGNE

	POTAGES.
Xérès sec.	Crème de perdreaux à la Princesse. Consommé à l'Impératrice. Nouilles à la Napolitaine.
	HORS-D'ŒUVRE.
Château-Bryon.	Petits pâtés à la Béchamel.
	RELEVÉS.
Madère de Carpenter.	Saumon garni, à la Royale. Jambon, sauce au malaga.
	ENTRÉES.
Marsala de Sicile. Priorata. Vin du Rhin.	Timbale de foie-gras à la Montesquieu. Suprême de poulets, aux truffes. Salade de homards en Belle-Vue.
	LÉGUMES.
Côte-Rôtie.	Petits pois à la Française.
	RÔTS.
Champagne.	Chapons garnis de cailles. Dinde en galantine.
	ENTREMETS.
Malvoisie.	Mazarine de fruits. Charlotte à la Portugaise.

Diner de 100 couverts, servi sous la direction de M. A. Blanchard. Février 1868.



FAMILLE ROYALE DE BELGIQUE

POTAGES.	Bisque aux écrevisses. Consommé printanier.
HORS-D'ŒUVRE.	Petites bouchées aux crevettes. Croquettes de volaille.
RELEVÉS.	Turbot à la Hollandaise. Filet de bœuf à la financière.
ENTRÉES.	Ris de veau aux petits pois. Cailles à la Bohémienne. Filets de soles à la Vénitienne. Mayonnaise de homards.
	PUNCH AU KIRSCH.
LÉGUMES.	Asperges, sauce au beurre. Haricots verts à la Maître-d'hôtel.
RÔTS.	Selle de sanglier, sauce venaison. Éperlans frits.
PATISSERIE.	Timbale de fruits. Pain d'ananas.
	Glaces aux fraises, au chocolat.

Diner servi à la cour de Bruxelles, sous la direction de M. Jules Dignimont, avec le concours de MM. Georges Bouzon, etc., etc.



DÉJEUNER

OFFERT

PAR S. H. LE SULTAN A S. A. I. LE PRINCE JÉROME-NAPOLÉON

Omelette truffée.
Poissons frits.
Beurek.
Courges farcies.
Côtelettes d'agneau.
Quephté.
Biftecks aux pommes.
Haricots verts.
Pilaw.
Kiaq-Lokmassy.
Gelée au marasquin.
Visnali. — Ekmek.

GLACES.

Déjeuner servi par M. Démitry Mavromykalli, le 6 juillet 1868.



DÉJEUNER

OFFERT

PAR S. M. LE ROI DE PRUSSE A S. M. L'EMPEREUR DE RUSSIE

Hors-d'œuvre froids.
Petits pâtés aux écrevisses.
Rissoles aux champignons.

Côtelettes de mouton au naturel.
Filet de chevreuil, sauce poivrade.

Haricots verts à l'anglaise et pommes de terre.

Terrine de foie-gras de Strasbourg.
Galantine de faisans de Bohême.

Langoustes garnies de filets de soles, ravigote.
Mauviettes rôties et poulets gras, cresson.

Œufs brouillés aux truffes.
Ramequins au fromage de Parme.

Petits pots de crème au café.
Tartelettes d'abricots, meringuées.

Grosse brioche. Biscuit de Savoie.

DESSERT.

Servi au château de Potsdam, par M. E. Bernard,
avec le concours de MM. Gaidan, Maass, Taigny, etc. etc.

DES POTAGES.

Nous distinguons, en cuisine, deux genres de potages bien caractérisés : ce sont les *potages clairs* et les *potages liés*. Ces deux genres peuvent être ou gras ou maigres, sans que leur caractère particulier en soit altéré. Les uns et les autres peuvent être préparés avec de la volaille, du gibier, du poisson, des légumes. Les premiers prennent le nom de *consommés*, les seconds, celui de *purées*, de *crèmes* ou simplement de *potages liés*.

Les qualités principales des consommés consistent dans leur limpidité, leur parfaite succulence et la pureté de leur arome. — Les potages liés doivent surtout se distinguer par leur légèreté, la finesse du goût, la délicate saveur des substances qui en font la base.

A côté de ces deux genres classiques, il en est un autre que nous ne pouvons mieux définir que par l'appellation de potages *mixtes* ou *cosmopolites*, parce qu'en eux se confondent tous les genres; ils nous viennent de tous les pays. Ces potages, quoique très-estimables, ne doivent pourtant être servis qu'avec réserve; pour les admettre dans un dîner choisi, il faut d'abord s'assurer qu'ils seront bien accueillis, sinon par l'unanimité des convives, du moins par le plus grand nombre. Rien n'est plus dangereux pour un cuisinier que de tenter une innovation dont le mérite ou l'importance peut échapper aux convives. En général, ce n'est pas sans hésitation qu'on accepte à table des mets inconnus ou sortant des habitudes normales; quand on se risque à en essayer, bien des goûts particuliers n'y trouvent pas toujours les qualités que d'autres préconisent.

D'ailleurs, si dans le nombre de ces potages il s'en trouve dont la constitution semble jurer avec les principes culinaires de notre école, il en est d'autres pourtant qui, ne laissant rien à désirer, ni sous le rapport de la recherche, ni sous celui du bon goût, peuvent trouver un accès facile sur les tables les plus luxueuses; le nombre est grand de ces potages étrangers désormais acquis à l'école française. Quoi qu'il en soit, persuadés que, malgré leurs singularités apparentes, la plupart des potages étrangers ou nouveaux, décrits dans ce chapitre, portent en eux un cachet d'originalité qu'on ne saurait leur contester, nous conseillons à nos confrères de les étudier avec attention. A une époque comme la nôtre, un cuisinier doit surtout s'attacher à multiplier ses ressources culinaires; à défaut de grands talents, il peut alors se sauver par la variété de ses connaissances. Mais ceux mêmes qui ont d'heureuses dispositions, ou qui sont doués de capacités réelles, peuvent, dans bien des cas, éprouver certains embarras qu'il est bon de pouvoir prévenir : c'est donc dans un but d'utilité évidente que nous avons cru devoir ne négliger aucun de ces potages ayant un caractère digne d'être signalé.

Néanmoins, nous devons faire observer qu'en général les potages de ce genre ne doivent jamais être servis seuls, même alors qu'on est sûr qu'ils seront bien accueillis; dans les dîners d'apparat, il convient toujours de mettre chaque convive à son aise, en lui donnant le choix des mets, mais surtout quand il s'agit du potage, qui est en quelque sorte la préface de l'œuvre qui va être analysée.

A l'égard des dîners qui comportent deux potages, il convient d'en servir un liquide, l'autre lié.

GARNITURES DE POTAGE, GRANDS BOUILLONS, FONDS DE POTAGES CLAIRS ET LIÉS.

1. Garniture pluche, pour potage. — Les pluches se composent avec des feuilles de persil, de cerfeuil et même de fenouil, séparées de leurs tiges, qu'on plonge à cru dans les potages au moment de les servir; ces feuilles sont ordinairement entières, mais on peut les hacher. La pluche peut être considérée comme une garniture supplémentaire, car on l'emploie fort souvent, indépendamment des autres garnitures appliquées aux potages.

2. Garniture chiffonnade, pour potage. — La chiffonnade se compose avec des ronds de feuilles de laitue et d'oseille, coupées à la colonne, émincées ou simplement déchirées, puis blanchies séparément; on les mêle avec des feuilles de persil et cerfeuil crues ou légèrement blanchies.

3. Garniture de croûtons, pour potage. — On sert plusieurs espèces de croûtons avec les potages, les uns formés avec de la mie de pain de cuisine et frits; les autres avec la croûte de petits pains de table; en ce dernier cas ils sont simplement séchés à l'étuve. — On sert aussi, pour croûtons, de simples lames de pain coupées minces, puis grillées des deux côtés.

4. Garniture de quenelles à la cuiller, pour potage. — Quelle que soit la farce qu'on veut employer, quand elle est finie, il faut en essayer la consistance pour la rectifier au besoin. — Prenez deux cuillerées à café, une casserole d'eau bien chaude, déposez dans celle-ci une des cuillers, emplissez l'autre avec de la farce, lissez-la en l'arrondissant, à l'aide d'un petit couteau humide; enlevez vivement la quenelle avec la cuiller chaude, glissez-la aussitôt sur le fond d'un sautoir légèrement beurré, mais en observant de ranger les quenelles, les unes à côté des autres, à une petite distance. Couvrez largement ces quenelles avec du bouillon ou de l'eau bouillante; salez légèrement l'eau, posez le sautoir sur le feu, tenez-le ainsi jusqu'à ce que la farce soit raffermie, mais en évitant l'ébullition; égouttez aussitôt les quenelles sur un linge, déposez-les dans la soupière. — La farce employée pour les quenelles peut être colorée avec du *vert d'épinards* ou avec du *beurre d'écrevisses*.

5. Garniture de quenelles au cornet, pour potage. — Introduisez de la farce de volaille, de gibier ou de poisson dans une poche en toile, munie d'une *douille*, ou dans un *cornet* de fort papier; coupez le bout de celui-ci du diamètre voulu; puis en prenant le cornet des deux mains, poussez sur un plafond beurré, de petites perles d'une égale grosseur, ou bien de petites quenelles cannelées de 2 centim. de long, formées en refoulant 5 à 6 points de farce les uns contre les autres pour les souder ensemble. — On peut encore, à l'aide du cornet, pousser des anneaux, des étoiles, où simplement des cordons droits de l'épaisseur d'un macaroni, de 2 centim. de long. — On fait pocher ces quenelles à l'eau bouillante et salée ou avec du bouillon, mais sans ébullition; aussitôt raffermies on les égoutte à l'écumoire sur un linge.

6. Garniture de quenelles en rognons, pour potage. — Levez les filets de 2 poulets, parez-les, pilez-les, passez-les au tamis. Remettez les chairs dans le mortier pour les piler de nouveau, en les mêlant, peu à peu, avec un égal volume de bouillie préparée avec de la crème, du beurre et de la farine, mais très-serrée et refroidie; assaisonnez cette farce, passez-la, déposez-la dans une terrine, essayez-en une petite partie à l'eau bouillante. Prenez alors de la main gauche une cuiller à café pleine de farce, puis avec l'index de la main droite enlevez, sur le bout de la cuiller, une partie de cette farce, en la détachant avec le doigt, puis passez la cuiller au-dessous du doigt pour faire tomber la quenelle dans une casserole d'eau chaude, tenue hors du feu. — Ces quenelles, quand elles sont pochées, ont exactement la forme d'un rognon de coq. On les poche en procédant d'après la méthode ordinaire, c'est-à-dire sans ébullition; quand elles sont pochées on les égoutte pour les parer, les ranger dans la soupière.

7. Garniture de quenelles à la semoule, pour potage. — Travaillez (à la cuiller) 150 gr. de beurre, dans une petite terrine, en lui incorporant 4 à 5 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, additionnez 150 gr. de semoule fine et crue; assaisonnez-le avec sel et muscade, prenez-le avec une cuiller à bouche, puis formez les quenelles en détachant l'appareil de la cuiller, par petites parties, à l'aide d'un couteau, en opérant par le même procédé que pour

les *pains de la Mecque;* laissez tomber ces quenelles dans de l'eau bouillante et salée pour les faire pocher, les égoutter, les parer, les déposer dans la soupière.

8. Garniture de quenelles à la crème, pour potage. — Préparez un appareil de pâte à choux ferme, quand elle est desséchée à point, changez-la de casserole pour incorporer à la pâte les œufs nécessaires, de façon à l'obtenir un peu plus ferme que la pâte à choux pour gâteaux; additionnez une pincée de poivre, un peu de muscade, puis prenez-la avec une cuiller à bouche, pour la pousser avec le doigt, en la faisant tomber sur la table farinée; moulez les quenelles de forme ronde ou allongée, plongez-les à l'eau bouillante et salée; donnez quelques bouillons au liquide, à casserole couverte; retirez la casserole du feu, 3 minutes après égouttez les quenelles à l'écumoire, pour les déposer dans la soupière.

9. Garnitures de quenelles à la moelle, pour potage. — Hachez 200 gr. de moelle de bœuf, préalablement dégorgée et épongée; mêlez-la dans une terrine avec son même poids de mie de pain râpé, additionnez une cuillerée à bouche de farine, un peu de sel et poivre, 5 jaunes et un œuf entier; maintenez la pâte ferme et lisse, faites-en pocher une petite partie afin d'essayer sa consistance. Prenez alors l'appareil avec une petite cuiller trempée à l'eau chaude, laissez-le tomber dans une casserole d'eau bouillante, salée; faites pocher les quenelles, sans ébullition, égouttez-les, déposez-les dans la soupière.

10. Garniture à la Savoisienne, pour potage. — Cette garniture s'adapte indifféremment aux potages liquides ou liés. — Travaillez 5 à 6 jaunes d'œuf, dans une terrine pendant 5 minutes, ajoutez une pointe de muscade. Fouettez 6 blancs d'œuf, incorporez-les avec les jaunes, en ajoutant peu à peu 3 cuillerées à bouche de farine, 150 gr. de parmesan râpé, une pincée de sucre. Étalez cet appareil sur une plaque, masquée avec du papier; cuisez-le à four doux; quand il est sorti du four, divisez-le en ronds ou en losanges pour les servir.

11. Garniture de riz à la Caroline, pour potage. — Faites blanchir 300 gr. de riz, cuisez-le avec du lait, un grain de sel, une pincée de sucre, mais en le tenant consistant; quand il est bien cuit, passez-le au tamis; délayez la purée avec quelques cuillerées de bonne crème crue, 10 jaunes d'œuf crus, la valeur d'un demi-verre de lait d'amandes. Passez de nouveau l'appareil, faites-le pocher dans de petits moules beurrés. Quand il est froid, démoulez les petits pains pour les diviser.

12. Garniture Saint-Florentin, pour potage. — Cette garniture s'adapte indifféremment aux potages liés et aux consommés. — Préparez une petite pâte à choux sans sucre. Quand les œufs sont incorporés, ajoutez 2 poignées de parmesan râpé, une pointe de muscade. Introduisez la pâte dans une poche à douille, dont l'ouverture a le diamètre d'un macaroni fin; faites tomber la pâte dans du bouillon tenu en ébullition sur l'angle du fourneau. Retirez aussitôt la casserole du feu, enlevez la pâte à l'écumoire pour la déposer dans la soupière.

---

13. Grand bouillon gras. — Les grands bouillons sont les agents principaux du *fonds* de cuisine. Leur confection est simple, mais elle doit être méthodique; les soins qu'on leur donne pendant la cuisson leur procurent les qualités qu'on attendrait en vain d'une opération traitée avec indifférence. Le grand bouillon est spécialement destiné à alimenter le *fonds* de cuisine; il est décrit dans les proportions qu'exige un dîner succulent et soigné. Les quantités peuvent être naturellement modifiées. — *Proportions* : 20 à 25 kilogr. de bœuf, 2 jarrets de veau, 2 poules ou l'équivalent de parures, 50 à 60 litres d'eau, 6 carottes, 2 navets, 4 oignons, 4 panais, 6 poireaux, quelques tiges de céleri liées ensemble avec une poignée de cerfeuil, persil, une feuille de laurier, une poignée de sel, quelques clous de girofle et grains de poivre.

Prenez un morceau d'épaule de bœuf ou du trumeau, placez-le dans une marmite, ainsi que les os brisés et les jarrets de veau; couvrez largement ces viandes avec de l'eau froide, posez la marmite en plein fourneau, sans la couvrir; additionnez une poignée de gros sel; à mesure que l'écume se présente à la surface, enlevez-la avec l'écumoire; aux premiers symptômes d'ébullition du liquide, additionnez une cuillerée à pot d'eau froide, retirez-le alors sur l'angle du fourneau, continuez à l'écumer jusqu'à ce que l'ébullition soit bien prononcée ; à ce point couvrez la marmite, en veillant à ce que le liquide bouille d'une manière imperceptible, mais sans interruption. Au bout d'une heure additionnez les légumes, une heure après la volaille. Continuez l'ébullition modérée, en retirant la volaille et le veau à mesure qu'ils sont cuits; retirez enfin la viande de bœuf; dégraissez le bouillon, passez-le à travers une serviette dans une large terrine, en posant celle-ci sur un trépied. — Ce bouillon étant destiné à devenir l'auxiliaire ou la base de certaines cuissons ne supportant pas de coloration, il convient de le tenir aussi blanc, aussi clair que possible; pour mieux atteindre ce résultat on ne doit employer que des viandes et des légumes de première fraîcheur.

14. Grand bouillon de poisson. — Les tanches, carpes, perches, brochets, merlans, grondins, boudreuils, congres, lottes, mulets, et, en général, tous les poissons osseux, à chair ferme, conviennent à cet emploi; la diversité des espèces est avantageuse. — Habillez les poissons, chacun selon son exigence; découpez-les en tronçons; placez ceux-ci dans une casserole plus large que haute, foncée avec des légumes émincés; mouillez-les avec quelques verres de vin blanc, selon la quantité; posez la casserole en plein fourneau, faites réduire le mouillement à sec; mouillez alors le poisson à couvert avec de l'eau chaude, salez le liquide, écumez-le avec soin; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau; additionnez un fort bouquet de légumes, composé avec poireaux, cerfeuil, persil, thym, laurier, quelques *grosses épices*[1]. Surveillez la cuisson du poisson; aussitôt qu'il est cuit, dégraissez le bouillon pour le passer à la serviette; le laisser déposer, le dégraisser.

15. Grand bouillon de légumes. — Émincez des carottes, navets, poireaux, oignons, panais, racines de céleri et de persil, chaque espèce en proportion de la force de son arome. Faites revenir au beurre les poireaux et les oignons pour leur faire prendre une légère couleur; additionnez les autres légumes, assaisonnez-les avec un peu de sel, une pincée de sucre, faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; mouillez-les à couvert avec de l'eau bouillante, écumez le liquide avec soin; dès qu'il entre en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau; additionnez un bouquet composé de persil, cerfeuil, une feuille de laurier; additionnez aussi quelques *grosses épices*, quatre poignées de pois secs, une forte poignée de champignons frais ou secs; couvrez la casserole, continuez l'ébullition modérée; quand les légumes sont cuits, passez le bouillon à la serviette pour le laisser déposer et le décanter.

16. Grand bouillon de volaille. — Déposez dans une marmite 2 ou 3 volailles vidées, flambées, lavées (intérieurement) à l'eau chaude; ajoutez un jarret de veau, ainsi que les abatis et parures des volailles; mouillez ces viandes à l'eau froide, posez la marmite en plein fourneau; écumez le liquide avec soin; quand l'ébullition se prononce, retirez le vase sur l'angle du fourneau, afin qu'il ne reçoive la chaleur que d'un côté; trois quarts d'heure après, additionnez quelques légumes frais, ainsi qu'un bouquet composé de cerfeuil et persil, quelques clous de girofle. Dès que le veau et la volaille sont cuits, dégraissez le bouillon, passez-le à la serviette pour le laisser déposer.

---

17. Fonds de volaille, pour potage lié. — Faites fondre 200 gram. de beurre dans une moyenne casserole; quand il est chaud, emplissez-le avec 250 gram. de farine pour en former un roux léger, cuisez-le pendant 7 à 8 minutes, sans qu'il prenne couleur, mais sans cesser de le travailler; délayez-le ensuite, peu à peu, avec 4 à 5 litres de bouillon de volaille, tournez le liquide (à la cuiller) jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition; retirez alors la casserole sur l'angle du fourneau, faites dépouiller le *fonds* pendant une heure; dégraissez-le avec soin, passez-le à l'étamine. — Si on veut obtenir un *fonds* à potage de teinte un peu plus foncée, il faut délayer le roux, avec du consommé ou du bouillon clarifié à la viande, comme les consommés.

18. Fonds de gibier, pour potage lié. — Marquez un roux blond dans les proportions prescrites à l'article précédent; quand la farine est cuite, retirez la casserole du feu, délayez la pâte, peu à peu, avec du consommé ou du bouillon de gibier clarifié; posez la casserole sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition, sans cesser de le tourner avec une cuiller; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, faites-le dépouiller pendant une heure; dégraissez-le alors avec soin, passez-le à l'étamine. — Ce qui caractérise un fonds à potage de gibier, et lui donne une valeur réelle, c'est de le composer uniquement avec du bouillon ou consommé de gibier de même nature. C'est-à-dire que, si on prépare un potage au fumet de perdreau ou de faisan, le fonds principal doit être marqué avec du consommé de faisan ou de perdreau. Cette règle est quelquefois difficile à suivre; mais quand on veut obtenir des résultats supérieurs, il ne faut pas lésiner sur les sacrifices qu'ils comportent.

19. Fonds maigre de poisson, pour potage lié. — Préparez un roux avec 300 gram. de farine, 250 gram. de beurre, cuisez-le 7 à 8 minutes sans le laisser colorer; délayez-le alors avec 4 à 5 litres de bouillon de poisson clarifié, posez la casserole sur le feu, tournez le liquide jusqu'à l'ébullition; retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure, dégraissez-le, passez-le.

1. Sous la désignation de *grosses épices* on comprend le poivre en grains, les clous de girofle, cannelle, fleurs de muscade; le choix des espèces et la quantité sont facultatifs; mais les cuisiniers experts en usent toujours avec une grande modération.

20. Fonds maigre de légumes, pour potage lié. — Ce fonds peut être de couleur blonde ou brune; on procède à sa confection selon les règles prescrites à l'égard des fonds à potage qui précèdent, mais en employant de bon bouillon de légumes clarifié ou simplement déposé et tiré à clair.

21. Fonds clair (consommé) de volaille, pour potage. — Faites légèrement colorer (au four ou à la broche) 3 poules sans filets, divisez-les en quartiers, déposez ceux-ci dans une petite marmite avec un jarret et un *quasi* de veau également colorés; mouillez ces viandes avec 5 à 6 litres de grand bouillon, posez la marmite sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition en l'écumant; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, additionnez un bouquet de cerfeuil et persil, une carotte, un oignon, un poireau, une lame de céleri, quelques parures crues de volaille et de veau; continuez l'ébullition modérée pendant 2 heures à peu près, passez le fonds à la serviette dans une autre casserole; dégraissez-le, laissez-le refroidir aux trois quarts, pour le clarifier avec des chairs de volaille et viande maigre de veau, mêlées par moitié, hâchées ensemble, puis étendues avec 3 œufs entiers, 2 décil. de bouillon froid, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand le consommé est clair, passez-le à la serviette pour le dégraisser. — Les consommés, en général, doivent être clarifiés peu avant leur emploi; ceux qui, après leur clarification, refroidissent ou demeurent trop longtemps au chaud, perdent beaucoup de leurs qualités essentielles, mais surtout de ce goût de fraîcheur qui leur est aussi nécessaire qu'avantageux.

22. Fonds clair (consommé) de gibier, pour potage. — Foncez une casserole avec des légumes émincés, sur cette couche placez 2 cuisses de lièvre, 2 perdrix, une poule, un petit jarret de veau; mouillez ces viandes avec 1 litre de *grand bouillon,* posez la casserole sur feu vif. faites tomber le mouillement à glace; mouillez de nouveau les viandes avec 5 à 6 litres de grand bouillon, faites partir le liquide en ébullition, écumez-le avec soin; retirez-le sur l'angle du fourneau; ajoutez un oignon, un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grosses épices, ainsi que quelques carcasses de gibier; continuez l'ébullition modérée. — A mesure que la volaille et le gibier sont cuits, retirez-les, passez le fonds à la serviette, pour le laisser refroidir, le dégraisser, le clarifier avec des chairs de gibier, mêlées avec des viandes maigres de bœuf hachées, en procédant comme il est dit au nº 21; quand le consommé est clarifié, passez-le à la serviette, dégraissez-le.

23. Fonds clair (consommé) à l'anglaise, pour potage. — Foncez une casserole avec racines et légumes émincés; sur ce fond placez une tranche de *noix* ou de *trumeau* de bœuf, un jarret de veau, quelques lames de jambon cru, quelques parures de volaille; mouillez ces viandes avec la valeur de 1 litre de bouillon, faites tomber celui-ci à glace; dès qu'il est réduit, mouillez de nouveau les viandes avec 7 à 8 litres de *grand bouillon;* faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau. — D'autre part, faites colorer au four une épaule de mouton, divisez-la en carrés, plongez ceux-ci dans le fonds en ébullition; cuisez-les pendant une heure et quart. Dégraissez le fonds, passez-le à la serviette, laissez-le refroidir pour le clarifier avec 7 à 800 gram. de viande maigre de veau hachée, mêlée avec 4 œufs entiers, un verre de Madère, en procédant comme il est dit au nº 21; quand le consommé est passé, dégraissez-le avec soin, faites-le bien chauffer, versez-le dans la soupière, ajoutez une garniture quelconque.

24. Fonds clair (consommé) de poisson, pour potage. — Versez dans une casserole 4 litres de bouillon de poisson. Battez 4 œufs entiers dans une terrine, étendez-les avec une demi-bouteille de vin blanc, additionnez quelques légumes émincés, ainsi qu'un bouquet de cerfeuil et persil; mêlez l'appareil au bouillon, dans la casserole, posez celle-ci sur feu modéré; remuez le liquide avec une cuiller jusqu'à ce que l'ébullition se prononce, retirez alors la casserole sur l'angle du fourneau. Dix minutes après, passez le consommé à la serviette.

---

25. — Consommé à la pluche.

Pour la quantité de consommé nécessaire à un potage de 10 à 12 couverts[1], prenez 5 à 600 gram. de viande maigre de bœuf, 250 gram. de veau sans peau ni graisses, mais bien hachées, mettez-les dans une casserole, additionnez 2 œufs entiers, délayez l'appareil avec 3 litres de bon bouillon froid, dégraissé; ajoutez quelques racines et légumes émincés, une pincée de cerfeuil, quelques parures de veau, 2 carcasses de volailles rôties, grossièrement hachées; posez la casserole sur feu modéré, agitez le liquide avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir,

1. Pour un potage devant servir à 12 personnes, si l'on tient compte de la réduction, il faut de 3 à 4 litres de liquide.

retirez-le alors sur l'angle du fourneau, tenez-le ainsi pendant 10 minutes; passez ensuite le consommé à travers une serviette rafraîchie à l'eau froide, disposée en filtre sur les quatre pieds d'un tabouret de cuisine renversé. Dégraissez le consommé avec soin, versez-le dans la soupière, additionnez une pluche quelconque.

26. — Consommé aux pâtes.

Les pâtes fines d'Italie sont généralement excellentes et ne troublent pas le consommé à la cuisson; ce point est certainement à considérer, car on peut alors les cuire dans le consommé. Quant à celles d'autre provenance et d'autre nature, de même que les nouilles, les lasagnes, le macaroni, il convient de les cuire préalablement à l'eau salée, ou dans du bouillon léger, puis les égoutter, les rafraîchir, les plonger dans le consommé au moment de le servir. — Le macaroni doit être cuit à l'eau salée et coupé, quand il est cuit, en petites tiges d'un centim. de longueur. — On cisèle les nouilles courtes ou bien on les coupe en petits losanges avant de les cuire à l'eau salée.

27. — Consommé au riz.

Tenez en ébullition 3 à 4 litres de bon consommé. — Lavez 5 à 600 gram. de riz, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide abondante; posez la casserole sur feu, remuez le riz de temps en temps, afin qu'il ne s'attache pas au fond de la casserole; donnez 6 à 8 minutes d'ébullition au liquide, égouttez ensuite le riz, rafraîchissez-le, finissez de le cuire dans du bouillon blanc. — Au moment de servir, égouttez le riz sur un tamis, mêlez-le au consommé, versez celui-ci dans la soupière.

28. — Consommé à la semoule.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de consommé; laissez tomber en pluie dans ce liquide 250 à 300 gram. de semoule, mais sans cesser de remuer le consommé, avec une cuiller, en évitant de faire des grumeaux. Il faut une cuillerée à bouche de semoule pour chaque couvert. Quand la semoule est incorporée, cuisez le potage pendant 10 minutes, écumez-le, versez-le dans la soupière. — Ce potage, ainsi que ceux aux pâtes d'Italie, peuvent être liés aux jaunes d'œuf, étendus avec du bouillon froid.

29. — Consommé au tapioca.

Tenez en ébullition 3 litres de bon consommé. — Choisissez du tapioca en petits grains; s'il était en gros morceaux, il faudrait le piler, faites-le tomber en pluie dans le consommé bouillant; aussitôt qu'il est incorporé, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, cuisez le tapioca jusqu'à ce que les grains soient à peu près dissous; versez alors le potage dans la soupière.

30. — Consommé aux quenelles.

Les consommés de volaille, de gibier et de poisson (v. nº 21, nº 22, nº 24) peuvent être servis avec les différentes espèces de quenelles décrites au chapitre des garnitures.

Il faut d'abord pocher les quenelles à l'eau salée ou au bouillon, les égoutter sur un tamis, les parer si c'est nécessaire, les déposer dans la soupière, puis verser le consommé dans celle-ci. — On peut toujours adjoindre à ces potages une pluche, une chiffonnade, uue garniture de pointes d'asperges ou de petits pois.

31. — Consommé d'orge à la Princesse.

Lavez 250 gram. d'orge perlé d'Allemagne, faites-le cuire à l'eau pendant trois quarts d'heure, égouttez-le sur un tamis, rafraîchissez-le. Faites bouillir 4 litres de consommé, au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau, ajoutez l'orge; donnez 25 minutes d'ébullition au liquide, versez-le ensuite dans la soupière, additionnez 2 petits poulets divisés par membres, cuits dans le bouillon ayant servi à préparer le consommé. Ces poulets doivent être tendres et petits, les membres doivent être parés de la peau et des os, autant que cela se peut sans les déformer.

32. — Consommé aux légumes.

Les pointes d'asperges et de houblon, ainsi que les petits pois blanchis, peuvent être servis comme garniture des consommés. On sert encore des petites carottes entières, blanchies et glacées; des concombres parés, blanchis et sautés au beurre; des laitues glacées, simples ou farcies, des choux braisés en bouquets.

Quand on sert un consommé garni avec un seul légume, le consommé prend le nom de sa garniture.

33. — Consommé à l'Italienne.

Préparez la valeur de 3 litres de bon consommé de volaille ou de gibier, tenez-le au chaud. — Préparez une pâte à choux un peu ferme; quand les œufs sont incorporés, finissez-la avec quelques cuillerées à bouche de parmesan râpé, une pointe de muscade; déposez cette pâte sur la table farinée, divisez-la en plusieurs parties, roulez celles-ci en cordons de l'épaisseur d'un macaroni; coupez-les transversalement de la grosseur d'un petit pois, déposez-les à mesure dans un tamis, avec une poignée de farine, roulez-les dans celle-ci pour les arrondir; quand la farine est tombée du tamis, plongez les petites boules dans la friture chaude pour leur faire prendre couleur; égouttez-les sur un linge, dressez-les sur une assiette chaude, versez le consommé dans une soupière.

34. — Consommé à la Parmesane.

Travaillez 6 jaunes d'œuf à la cuiller; quand ils sont bien broyés, mêlez-les avec 6 blancs d'œuf fouettés; incorporez alors à cet appareil 2 cuillerées à bouche de farine, 4 cuillerées de parmesan râpé; assaisonnez-le avec une pointe de muscade et de sucre, étalez-le sur une plaque couverte de papier beurré, en couche ayant 1 centim. d'épaisseur; cuisez-le à four modéré en le tenant un peu sec. Cet appareil donne une espèce de biscuit au fromage; quand il est cuit et refroidi, distribuez-le en ronds, en losanges ou en carrés; dressez ceux-ci sur une assiette chaude, envoyez-les en même temps qu'une soupière de consommé.

35. — Consommé à la Royale.

Tenez au chaud la valeur de 3 litres de bon consommé. — Broyez dans une terrine 15 jaunes et 4 œufs entiers, delayez-les avec 10 moules à dariole pleins de crème crue; assaisonnez l'appareil avec sel, muscade, une pointe de sucre; passez-le deux fois au tamis. — Beurrez une quinzaine de moules à dariole, emplissez-les avec cet appareil, faites pocher celui-ci au bain-marie, sans ébullition, au four ou sur le fourneau, mais à casserole couverte. Quand l'appareil est refroidi, démoulez les petits pains pour les couper en tranches épaisses, les déposer dans un plat creux, les envoyer en même temps qu'une soupière de bon consommé de volaille.

36. — Consommé à la Deslignac.

Tenez au chaud la valeur de 2 à 3 litres de bon consommé de volaille ou de gibier. — Préparez un appareil dans les mêmes proportions que celui à la Royale, en remplaçant la crème par du consommé de volaille ou de gibier; faites pocher l'appareil au bain-marie dans un moule à timbale beurré, dont le fond est masqué avec un rond de papier, mais en ayant soin de l'appuyer sur une grille ou un trépied, afin que le moule ne touche pas au fond de la casserole. Quand l'appareil est poché et refroidi, démoulez-le pour le parer, le couper en dés, le déposer dans la soupière; versez le consommé dans celle-ci.

37. — Consommé à la Printanière.

Tenez au chaud la valeur de 3 litres de consommé. — Tournez 2 douzaines de petites carottes, faites-les blanchir, finissez de les cuire dans une casserole avec un peu de bouillon blanc; faites tomber celui-ci à glace avec une pointe de sucre; quand les carottes sont glacées égouttez-en le beurre, tenez-les de côté. Coupez à la *cuiller à racine* des navets en petites boules, faites-les blanchir, puis faites-les tomber à glace avec du bouillon; mêlez-les alors avec les carottes. — Coupez à la *colonne* des concombres crus, des choux-raves, des pieds de céleri tendres (4 cuillerées à bouche de chaque), faites-les blanchir et glacer séparément pour les mêler avec les autres légumes. — D'autre part, faites blanchir 4 cuillerées de petits pois, autant de pointes d'asperges blanches et vertes, autant de haricots verts, coupés en ronds ou en losanges, quelques petits bouquets de choux-fleurs; déposez ces légumes dans la soupière avec 2 cuillerées de feuilles d'oseille ciselées, quelques feuilles de laitues coupées à la colonne, préalablement blanchies. Au moment de servir, versez le consommé dans la soupière. — A tous ces légumes on peut ajouter des petites quenelles rondes de la grosseur d'un pois, préparées, moitié avec de la farce blanche, moitié avec de la farce verte.

38. — Consommé à la Brunoise.

Préparez 2 à 3 litres de bon consommé de volaille, tenez-le au chaud. — Coupez en petits dés réguliers, au couteau ou au *coupe-racines,* le rouge de quelques carottes, un navet, un pied de céleri, un chou-rave, parés; faites-les blanchir séparément, égouttez-les, déposez-les dans une casserole, ajoutez une pincée de sucre, mouillez-

les avec du bouillon, finissez de les cuire dans celui-ci. En dernier lieu, faites tomber le bouillon à glace; tenez les légumes de côté. Coupez également en petits dés le blanc d'un poireau, faites-le blanchir à fond, mêlez-le avec les autres légumes. — Au moment de servir, versez ces garnitures dans la soupière, additionnez quelques cuillerées à bouche de petits pois, quelques cuillerées d'orge perlé cuit au bouillon. Versez le consommé sur les légumes, dégraissez-le ensuite.

39. — Consommé à la d'Orléans.

Préparez la valeur de 2 à 3 litres de consommé gras ou maigre; tenez-le au chaud. — A l'aide de 2 grandes cuillers à café, et avec de la farce à quenelle de volaille au beurre d'écrevisses, moulez 4 douzaines de petites quenelles de forme longue; faites-les pocher à l'eau salée, égouttez-les, déposez-les dans une soupière, ajoutez 4 cuillerées à bouche de petits pois blanchis, autant de riz cuit au bouillon. Versez le potage dans la soupière.

40. — Consommé à l'Impériale.

Préparez la valeur de 2 à 3 litres de bon consommé de volaille; tenez-le au chaud. — Étalez sur un plafond beurré 4 à 500 gram. de farce à la crème, en lui donnant l'épaisseur de 5 à 6 millim.; faites pocher cette farce en tenant le plafond au four pendant 3 minutes; détaillez-la aussitôt en petits ronds, à l'aide d'un tube à colonne; déposez ces ronds dans la soupière, ajoutez une petite garniture de fonds d'artichauts cuits, également coupés à la colonne, ainsi que 3 douzaines de rognons de coq blanchis. Versez le consommé dans la soupière.

41. — Consommé à la Princesse.

Tenez au chaud 3 à 4 litres de consommé de volaille; 10 minutes avant de servir, ajoutez 5 à 6 cuillerées à bouche d'orge perlé, cuit dans du bouillon; faites bouillir le liquide. Au dernier moment, déposez dans la soupière 2 poulets cuits dans le bouillon, dépecés par membres, mais sans peau et avec le moins d'os possible. Ajoutez quelques poignées de petits pois cuits au moment, bien verts. Versez le potage dans la soupière.

42. — Consommé à la Colbert.

Choisissez 15 à 18 œufs frais, aussi petits que possible; faites-les pocher à l'eau salée, d'après la méthode ordinaire, mais en remplaçant le vinaigre par du vin blanc; parez-les bien ronds, tenez-les à l'eau froide. — Mettez en ébullition 3 à 4 litres de bon consommé de volaille, de gibier ou de poisson. Au moment de servir, ajoutez au liquide une garniture de petits légumes printaniers cuits, tels que petits pois, carottes nouvelles coupées à la petite cuiller, et enfin un émincé de laitues blanchies. Ajoutez une pointe de sucre, 4 cuillerées à bouche de Madère. Versez le potage dans la soupière, dressez les œufs dans un plat creux, arrosez-les avec du consommé bouillant, envoyez-les en même temps que la soupière.

43. — Consommé Ollio.

Ce consommé est habituellement servi à la cour de Vienne dans les soupers de bal. Par la nature de sa composition et par sa dénomination, il semble cependant d'origine espagnole. — Marquez un bouillon avec un morceau de trumeau de bœuf, 2 jarrets et 2 pieds de veau; ces derniers doivent être préalablement blanchis. Ajoutez quelques gros légumes, peu de sel; mouillez les viandes avec une quinzaine de litres de bouillon; cuisez-les avec les mêmes soins qu'un pot-au-feu. A mesure que les viandes sont cuites égouttez-les, passez le liquide pour le dégraisser et le laisser déposer.

Émincez grossièrement des oignons, des poireaux, des carottes, des racines de céleri et de persil; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir à feu très-doux. Quand ils sont de belle couleur ajoutez un morceau de porc, une épaule de mouton, 2 perdrix, 2 poules, les 2 cuisses d'un lièvre, quelques carcasses de volaille et de faisan; toutes ces viandes doivent être rôties et cuites à moitié seulement, puis divisées en morceaux. Ajoutez encore un morceau de jambon cru, mais préalablement blanchi, ainsi que quelques abatis crus de volaille, un bouquet d'aromates, grosses épices. Faites revenir ces viandes pendant quelques minutes, puis mouillez-les largement avec le bouillon préparé. Écumez le liquide, retirez-le sur le côté du feu. Quand les viandes sont cuites passez le consommé dans une casserole, dégraissez-le bien, allongez-le avec 2 bouteilles de Madère ou de vin de Malaga, faites-le dépouiller pendant une heure sur le côté du feu, en l'écumant avec soin. — On sert ce consommé simple ou mêlé avec du riz; dans tous les cas, il peut être considéré comme tonique, restaurant, stomachique.

44. — Consommé à la Potemkin.

Préparez 3 à 4 litres de bon bouillon de poisson, clarifiez-le avec des chairs de brochet pilées, mêlées avec 2 œufs entiers, puis avec un verre de bon vin blanc. Quand il est passé et dégraissé, tenez-le au chaud. — Préparez une garniture de légumes composée de carottes, pieds de céleri, racines de persil, ciselés en julienne, blanchis et cuits séparément; déposez ces légumes dans la soupière, ajoutez une poignée de petits pois frais ou des pointes d'asperges. — Levez les filets de 3 douzaines d'éperlans, plongez-les dans le consommé en ébullition; retirez la casserole du feu; 3 minutes après, versez le potage dans la soupière.

45. — Potage purée de volaille à la Reine.

Marquez 4 litres de fonds à potage de volaille, n° 17. Quand il est bien dépouillé, dégraissez-le, passez-le au tamis, tenez-le sur l'angle du fourneau. — Pilez les chairs blanches de 2 volailles rôties, étendez-les avec une petite partie du fonds, passez l'appareil à l'étamine, pour le verser dans le potage; tournez celui-ci sur feu pour bien le chauffer, mais sans le faire bouillir, assaisonnez-le avec une pointe de muscade et de sucre, finissez-le en incorporant 150 gram. de beurre fin, versez-le dans la soupière, additionnez une petite garniture de blancs de volaille cuits, émincés ou coupés en petits dés.

46. — Potage purée de volaille à la crème.

Marquez 4 litres de fonds à potage de volaille, n° 17; quand il est lié, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, plongez dans le liquide 2 ou 3 petits poulets; aussitôt ceux-ci cuits, égouttez-les pour en retirer les chairs blanches, faites piler celles-ci; quand elles sont converties en pâte, étendez-les avec 6 jaunes d'œuf, 2 décil. de bonne crème crue; assaisonnez l'appareil avec une pincée de sucre, une pointe de muscade; passez-le à l'étamine. Quand le fonds à potage est bien dépouillé et dégraissé, passez-le au tamis dans une casserole pour le chauffer, le lier avec l'appareil de volaille à la crème; vannez-le en lui incorporant un morceau de beurre fin; évitez l'ébullition; additionnez une garniture de petits pois cuits au moment.

47. — Potage purée de volaille à la Jussienne.

Avec les chairs crues de 2 volailles, préparez une farce à quenelle, mais avec moitié moins de panade qu'à l'ordinaire; versez-la dans un moule à timbale beurré, couvrez-la avec un papier beurré, faites-la pocher au bain-marie. Quand elle est raffermie, déposez-la dans une terrine ou dans un mortier pour la broyer, délayez-la avec 3 litres de fonds à potage de volaille, puis passez le liquide à l'étamine, chauffez-le pour le lier avec quelques jaunes d'œuf étendus à la crème; finissez-le avec un morceau de beurre fin. Envoyez séparément des petits croûtons de pain frits au beurre.

48. — Potage purée de volaille à la Reine-Margot.

Préparez un potage purée de volaille, n° 17, en le tenant un peu consistant; au dernier moment, finissez-le avec 3 à 4 décil. de lait d'amandes, liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf, délayés; ajoutez un morceau de beurre fin, divisé en petites parties, puis quelques cuillerées à bouche de riz cuit; versez le potage dans la soupière.

49. — Potage purée de volaille à la Chevreuse.

Préparez un potage purée de volaille, en procédant d'après les prescriptions données au n° 17; liez-le avec quelques jaunes d'œuf, additionnez une garniture de concombres, préalablement parés en gousses et glacés, ainsi que 6 cuillerées à bouche de riz cuit, autant de petits pois, une cuillerée à bouche de cerfeuil haché; versez le potage dans la soupière. Envoyez séparément une quinzaine de laitues braisées.

50. — Potage purée de perdreaux à la Destaing.

Faites piler les chairs cuites de 3 perdreaux, mêlez-les avec moitié de leur volume de purée de marrons; étendez l'appareil avec 4 litres de fonds à potage de gibier, passez-le à l'étamine; remettez-le dans une casserole, chauffez-le en le vannant sans le faire bouillir; finissez-le avec un morceau de beurre fin, ajoutez 4 cuillerées de riz cuit.

51. — Potage purée de perdreaux à la Gentilhomme.

Faites piler les chairs de 2 perdreaux cuits; quand elles sont converties en pâte, ajoutez un égal volume de purée de lentilles, étendez l'appareil avec 3 à 4 litres de fonds à potage de perdreaux, passez-le à l'étamine; versez-le dans

une casserole pour le chauffer en le tournant à la cuiller, mais sans le faire bouillir; finissez-le avec un morceau de beurre fin, ajoutez une garniture de petites quenelles de gibier.

52. — Potage purée de faisan à la Viennoise.

Cuisez 250 gram. de sagou dans 4 litres de consommé de faisan; tenez la casserole sur l'angle du fourneau. — Faites piler les chairs d'un faisan cuit; quand elles sont converties en pâte, ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf, avec cet appareil liez le potage, passez-le à l'étamine; remettez-le dans une casserole pour le chauffer en le vannant, sans le laisser bouillir; versez-le dans la soupière, ajoutez une garniture de macaroni cuit, coupé de 2 cent. de long.

53. — Potage purée de bécasses à la Mécène.

Faites piler les chairs de 3 bécasses rôties, additionnez quelques cuillerées à bouche de riz cuit, un morceau de beurre frais, ainsi que 6 jaunes d'œuf, passez l'appareil à l'étamine. — Faites bouillir dans une casserole 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier, additionnez les carcasses des bécasses; au premier bouillon retirez le liquide sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant trois quarts d'heure, le passer ensuite à l'étamine; remettez-le alors dans une casserole, additionnez la purée, vannez-le sans le faire bouillir, ajoutez 3 douzaines de petites quenelles de gibier, pochées, égouttées.

54. — Potage purée de cailles à la Napolitaine.

Levez les filets à une vingtaine de cailles crues, parez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre. Faites rôtir au four les vingt carcasses, ainsi que quelques cailles entières; quand celles-ci sont cuites retirez-en les chairs pour les faire piler avec quelques cuillerées de béchamel réduite avec des parures ou de la cuisson de champignons, ajoutez 7 à 8 jaunes d'œuf, passez l'appareil à l'étamine. — Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier nº 18, ajoutez les carcasses des cailles. Vingt minutes après, dégraissez le fonds, passez-le à l'étamine dans une autre casserole; tenez-le au chaud. — Au moment de servir, mêlez la purée de cailles au liquide, en la délayant peu à peu; liez le potage avec quelques jaunes d'œuf, sans le faire bouillir; versez-le dans la soupière; additionnez les filets de cailles sautés au moment, ainsi que quelques cuillerées de macaroni cuit, coupé en tiges de 2 centim. de long.

55. — Potage purée de levraut au riz.

Levez-les filets d'un levraut, parez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre. Faites rôtir les cuisses, les épaules et les carcasses du levraut, retirez-en toutes les chairs, parez celles-ci, faites-les piler; additionnez un morceau de beurre fin, 2 cuillerées à bouche de sauce réduite, quelques jaunes d'œuf, une pointe de muscade; passez l'appareil à l'étamine. — Avec les os du levraut, un verre de madère, 4 décil. de consommé, tirez un petit fumet de gibier, mêlez-le avec 4 litres de fonds à potage de gibier, tenu en ébullition sur l'angle du fourneau, passé, bien dégraissé. — Au moment de servir, incorporez la purée de levraut au potage, vannez celui-ci sans le faire bouillir, assaisonnez-le avec une pointe de cayenne, versez-le dans la soupière, mêlez-le avec 6 cuillerées à bouche de riz cuit, ainsi que les 2 filets de levraut cuits au moment, escalopés.

56. — Potage purée de grives à l'Allemande.

Versez dans une casserole 4 litres de fonds à potage de gibier, tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau. — Bridez 2 douzaines de grives, faites-les rôtir; quand elles sont froides prenez-en la moitié, levez les filets des autres, émincez ces filets en julienne, enfermez-les dans une petite casserole; retirez les foies et les intestins, faites-les piler séparément, passez-les au tamis. Faites piler la seconde moitié des grives, ainsi que les carcasses des autres; additionnez une quinzaine de marrons cuits, étendez l'appareil avec le fonds à potage de gibier chaud; remettez le potage dans la casserole, faites-le bouillir, retirez-le sur l'angle du fourneau; additionnez un bouquet garni d'aromates, faites-le dépouiller pendant 35 minutes; dégraissez-le alors pour le passer au tamis, le chauffer, lui adjoindre la purée de foies de grives, mêlée avec un peu de potage et une petite partie des intestins, cuits et passés au tamis : il faut mettre peu de ces intestins, car ils pourraient donner trop d'amertume au potage. — Au moment de servir, liez le potage avec 6 jaunes d'œuf, passez-le à l'étamine, chauffez-le à point, versez-le dans la soupière, ajoutez les filets de grives émincés.

57. — Potage purée de mauviettes à la Saint-Hubert.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Retirez les filets de 4 à 5 douzaines de mauviettes, videz les carcasses, faites-les vivement revenir au beurre avec un peu de jambon cru,

coupé en dés; versez-les toutes chaudes dans le fonds à potage; continuez l'ébullition de celui-ci pendant une demi-heure; additionnez un verre de madère, une pointe de cayenne, dégraissez-le, passez-le à l'étamine dans une autre casserole; chauffez-le en le vannant. — Au dernier moment, additionnez au potage 200 gram. de riz cuit, 4 cuillerées à bouche de champignons également cuits, ces derniers coupés en dés; versez-le dans la soupière; ajoutez alors les filets de mauviettes sautés au moment, tenus *vert-cuits*.

58. — Potage purée de grouses à l'Écossaise.

Tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage de gibier. — Versez dans une petite casserole 2 verres de madère, additionnez une pincée de marjolaine, thym, laurier, basilic, clous de girofle, grains de poivre; couvrez la casserole, donnez un bouillon au liquide, retirez-le du feu. — Faites rôtir 4 grouses, détachez les filets de l'estomac, coupez les carcasses et les cuisses en morceaux, additionnez-les au fonds à potage tenu en ébullition; une demi-heure après passez celui-ci à l'étamine, versez-le dans une autre casserole. — Parez les filets de grouses, coupez-les en julienne, déposez-les dans la soupière. Pilez les parures de ces filets, étendez-les avec 8 jaunes d'œuf, 3 décil. de fonds à potage de gibier; passez l'appareil à l'étamine. — Au dernier moment, additionnez au potage l'infusion d'aromates, passée au tamis; incorporez peu à peu la purée de grouses au potage, vannez-le sur feu, versez-le dans la soupière; ajoutez les filets de grouses.

59. — Potage purée de carottes à la Crécy.

Émincez les parties rouges de quelques grosses carottes bien fraîches, tendres, parfumées; placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ajoutez une pincée de sucre, couvrez-les, faites-les revenir tout doucement en les remuant de temps en temps; quand elles ont réduit leur humidité, mouillez-les avec un peu de bouillon blanc, ajoutez une grosse pomme de terre crue, épluchée; finissez de cuire les légumes à feu modéré, à couvert et à court mouillement; passez-les au tamis; étendez cette purée avec 4 litres de fonds à potage de volaille légèrement lié; passez le potage à l'étamine, versez-le dans une autre casserole pour le faire bouillir, en le tournant à la cuiller; retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une demi-heure, écumez-le bien, versez-le dans la soupière; envoyez séparément une assiette de petits croûtons de pain frits.

60. — Potage purée de carottes à l'Allemande.

Émincez le rouge de quelques carottes, faites-les revenir avec du beurre, finissez de les cuire à court mouillement avec du bouillon; quand elles sont cuites, faites-les tomber à glace, mêlez-les avec 6 cuillerées à bouche de béchamel, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de bon bouillon blanc, passez-la à l'étamine; amenez le potage à l'ébullition en le tournant, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure, dégraissez-le bien, liez-le avec 7 à 8 jaunes d'œuf délayés avec de la crème, passés au tamis; additionnez au potage un morceau de beurre fin, ainsi que quelques cuillerées de nouilles blanchies, chauffez-le en le tournant, versez-le dans la soupière.

61. — Potage purée de pois verts aux croûtons.

Cuisez vivement, dans une bassine, à l'eau salée, 2 litres de pois verts bien frais, mais gros; additionnez un fort bouquet de persil, une laitue, un oignon liés ensemble; aussitôt les pois cuits, égouttez-les pour les passer au tamis; étendez alors la purée avec 3 à 4 litres de fonds à potage blanc, mais peu lié; passez-la à l'étamine, versez-la dans une autre casserole, amenez-la à l'ébullition en la tournant; au premier bouillon retirez-la sur l'angle du fourneau pour l'écumer; 10 minutes après ajoutez une pointe de sucre; mais si, par l'ébullition, la purée avait perdu sa couleur verte, finissez-la avec un morceau de beurre manié avec un peu de *vert d'épinards*. Versez le potage dans la soupière, envoyez séparément une assiette de croûtons frits au beurre.

62. — Potage purée d'oignons à la Soubise.

Coupez 7 à 8 gros oignons blancs, chacun en quatre parties; blanchissez-les à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient légèrement attendris; égouttez-les alors pour les faire revenir au beurre; additionnez une pincée de sel, une pincée de sucre; finissez de les cuire tout doucement; égouttez le beurre, additionnez aux oignons 2 cuillerées de béchamel, cuisez-les 2 minutes, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de fonds à potage lié nº 17, passez-la à l'étamine; faites de nouveau partir le potage en ébullition, retirez-le sur le côté pour le faire dépouiller pendant 20 minutes; dégraissez-le alors, liez-le avec une liaison de 6 jaunes; finissez-le avec un morceau de beurre fin, vannez-le sans le faire bouillir, versez-le dans la soupière; envoyez séparément une assiette de croûtons de pain séchés à l'étuve.

63. — Potage purée d'oignons à la Bretonne.

Émincez 7 à 8 oignons, faites-les revenir au beurre sur feu modéré, assaisonnez-les avec sel et sucre, faites-leur prendre une légère couleur blonde; mouillez-les avec un peu de bouillon, faites tomber celui-ci à glace; additionnez 2 cuillerées de velouté, donnez quelques bouillons, passez-le au tamis; étendez-le avec 4 litres de fonds à potage de teinte brune, passez-le à l'étamine; faites-le bouillir en le tournant; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau; laissez-le dépouiller pendant 10 à 12 minutes. Au dernier moment, finissez le potage avec un morceau de beurre fin, une pointe de cayenne; versez-le dans la soupière.

64. — Potage purée de marrons à la Jardinière.

Fendez l'écorce de 100 marrons pour les faire légèrement griller, les éplucher, les cuire à court mouillement avec du bouillon, les passer au tamis; étendez cette purée avec 4 litres de bon consommé, faites-la partir en ébullition, en la tournant, retirez-la aussitôt sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant trois quarts d'heure, en additionnant de temps en temps quelques cuillerées à bouche de madère. Au dernier moment, dégraissez le potage, passez-le au tamis, en le versant dans la soupière; ajoutez une garniture de légumes composée de carottes et navets en petites boules, pointes d'asperges, choux de Bruxelles, petits bouquets de choux-fleurs.

65. — Potage purée de navets à la crème.

Émincez des navets de bonne qualité pour les faire blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante et salée; égouttez-les, faites-les revenir au beurre sur feu modéré; assaisonnez-les avec sel et sucre, faites-les tomber à glace avec un peu de bouillon; quand ils sont cuits, additionnez quelques cuillerées de béchamel, réduisez-les ensemble pendant quelques minutes, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de fonds à potage de volaille, peu lié; chauffez-la en la tournant jusqu'à l'ébullition; liez-la avec 6 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue, passez-la à l'étamine; chauffez le potage en le tournant, finissez-le avec un morceau de beurre fin.

66. — Potage purée de céleri à l'Espagnole.

Émincez quelques pieds ou racines de céleri, blanchissez-les à grande eau, égouttez-les pour les faire revenir au beurre dans une casserole; saupoudrez-les avec un peu de sel, une pincée de sucre; quand ils ont réduit leur humidité, mouillez-les avec la valeur d'un verre de bouillon pour finir de les cuire, les passer au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de fonds à potage lié nº 17; passez le potage à l'étamine dans une autre casserole, chauffez-le en le tournant, liez-le avec quelques jaunes étendus avec du consommé, finissez-le avec un morceau de beurre fin; additionnez 200 gr. de riz cuit dans du bouillon, versez-le dans la soupière.

67. — Potage purée de topinambours à la Palestine.

Épluchez 2 ou 3 douzaines de topinambours, émincez-les, faites-les revenir au beurre; assaisonnez-les avec sel, une pincée de sucre; faites-en vivement réduire l'humidité; mouillez-les alors avec un peu de bouillon, laissez tomber celui-ci à glace, passez les topinambours au tamis; étendez cette purée avec 3 ou 4 litres de fonds à potage lié nº 17; passez le potage à l'étamine, amenez-le à l'ébullition en le tournant, retirez-le sur l'angle du fourneau, pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure; dégraissez-le, liez-le avec 6 jaunes d'œuf, finissez-le avec un morceau de beurre fin; envoyez séparément des petits croûtons de pain frits.

68. — Potage purée de choux-fleurs à la Dubarry.

Divisez en bouquets 2 ou 3 choux-fleurs, faites-les cuire à moitié dans de l'eau salée, égouttez-les, finissez de les cuire dans une casserole avec du beurre, à feu modéré; pilez-les, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 3 ou 4 litres de fonds à potage nº 17; passez le potage à l'étamine, amenez-le à l'ébullition; faites-le dépouiller pendant 10 minutes sur l'angle du fourneau, liez-le avec 6 jaunes d'œuf étendus avec de la crème; finissez-le avec un morceau de beurre fin, ajoutez une petite garniture d'escalopes de volaille.

69. — Potage purée de concombres à la Reine.

Coupez les bouts de 5 à 6 concombres, pelez-les, fendez-les pour en supprimer les semences, les émincer en grosses lames, les blanchir pendant quelques minutes; égouttez-les, faites-les vivement revenir au beurre; assaisonnez-les avec sel, une pointe de sucre et muscade; quand ils ont réduit toute l'humidité, additionnez 2 ou 3 décil. de béchamel, réduisez-les pendant quelques minutes, passez-les au tamis; étendez alors cette purée avec 4 décil. de fonds à potage lié nº 17, passez-la à l'étamine; remettez le potage sur feu, tournez-le jusqu'à

l'ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure; écumez-le avec soin, mêlez-le avec un petit appareil de purée de volaille, finie avec des jaunes d'œuf; vannez le potage sans le faire bouillir, finissez-le avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière; servez séparément 15 grosses quenelles de volaille, moulées à la cuiller, pochées, dressées dans un plat creux, arrosées avec du consommé.

70. — Potage purée d'asperges à la Royale.

Coupez les têtes à une centaine de moyennes asperges blanches ou violettes, mais râtissées, en les tenant de la longueur de 2 centim.; cassez les tiges en les ployant, coupez toutes les parties tendres en tronçons; faites cuire ceux-ci aux trois quarts à l'eau salée; égouttez-les, faites-les sauter au beurre, assaisonnez-les avec une pointe de sucre et muscade; quand ils ont réduit toute l'humidité, mêlez-les avec quelques cuillerées de velouté réduit; cuisez-les ensemble pendant 5 minutes, faites-les piler; retirez alors l'appareil dans une terrine, étendez-le avec un peu de crème crue, 7 à 8 jaunes d'œuf; passez-le à l'étamine. — D'autre part, tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage (nº 17), faites-le dépouiller, dégraissez-le. Au moment de servir, incorporez au potage la purée d'asperges, finissez-le avec un morceau de beurre, ajoutez les têtes d'asperges cuites séparément, ainsi que quelques poignées de petits pois cuits au moment.

71. — Potage purée d'artichauts à la Châtelaine.

Préparez une purée d'artichauts cuits, en procédant comme il est dit au chapitre des entrées chaudes; étendez cette purée avec 3 ou 4 litres de fonds à potage (nº 17), passez-la à l'étamine dans une casserole; faites partir le potage en ébullition en le tournant; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure; dégraissez-le, versez-le dans la soupière; ajoutez une garniture de purée Soubise, mêlée avec des jaunes d'œuf, pochée au bain-marie dans des moules à dariole.

72. — Potage purée de haricots frais au riz.

Cuisez à l'eau un litre de haricots flageolets; égouttez-les, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de fonds à potage (nº 17), passez-la à l'étamine, faites-la partir en ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant 25 minutes; finissez alors le potage avec un morceau de beurre fin, ajoutez quelques cuillerées de riz cuit. — Ce potage peut être lié aux œufs.

73. — Potage purée de haricots blancs à la Soubise.

Préparez un potage à la purée de haricots blancs, frais ou secs; tenez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller en l'écumant avec soin. Préparez la valeur de 2 décil. de *soubise;* quand elle est finie, liez-la avec 6 jaunes d'œuf, étendez-la avec un peu de crème, passez-la à l'étamine. Au moment de servir, liez le potage avec cette purée, additionnez un morceau de beurre fin, vannez-le sans le faire bouillir; ajoutez une garniture de petites quenelles de volaille moulées à la cuiller; envoyez séparément une assiette de croûtons de pain frits au beurre.

74. — Potage purée de pommes de terre à la Jakson.

Cuisez, sous les cendres ou au four, une quinzaine de grosses pommes de terre farineuses, ouvrez-les pour en prendre la pulpe, déposez celle-ci dans une casserole, broyez-la à l'aide d'une cuiller, en additionnant un morceau de beurre; assaisonnez-la avec une pincée de sucre, sel et muscade; étendez-la avec un fonds à potage peu lié; passez le potage à l'étamine dans une casserole, pour l'amener à l'ébullition en le tournant sur feu; au premier bouillon, liez-le avec 6 jaunes étendus avec quelques cuillerées de bonne crème, finissez-le avec un morceau de beurre, ajoutez une garniture de nouilles ou de lasagnes cuites à l'eau salée.

75. — Potage purée de poireaux à la Princesse.

Émincez le blanc de quelques bons poireaux, faites-les revenir au beurre dans une casserole, assaisonnez-les, finissez de les cuire avec un peu de bouillon; faites tomber celui-ci à glace; mouillez alors les poireaux avec 4 litres de fonds à potage (de couleur foncée), faites partir le liquide en ébullition, cuisez le potage pendant 20 minutes sur le côté du feu, en l'écumant; passez-le à l'étamine dans une casserole, amenez-le à l'ébullition en le tournant; liez-le avec 6 jaunes d'œuf, ajoutez les membres de 3 petits poulets cuits, dépecés, mais sans peau.

76. — Potage purée de pois chiches ou pois pointus à l'Espagnole (garbanços).

Cuisez les pois pointus (*garbanços*) avec 300 gram. de petit salé blanchi (v. chapitre des légumes), pilez-les, passez-les au tamis. Étendez cette purée avec 2 litres de fonds à potage (nº 17), autant de bon consommé; passez

le potage à l'étamine dans une casserole, faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau, faites-le dépouiller pendant 25 minutes. Au moment de servir, ajoutez une garniture d'escalopes de volaille, le petit lard fumé, cuit avec les pois, coupé en dés, versez-le dans la soupière. — Ce potage est excellent.

77. — Potage purée de lentilles à la Majordome.

Cuisez un litre de lentilles à l'eau salée avec quelques légumes, un petit morceau de lard fumé. Préparez 3 litres de fonds à potage (nº 18), peu lié; faites cuire 3 perdreaux dans ce fonds. Quand les lentilles sont cuites égouttez-les, passez-les au tamis; étendez cette purée avec le fonds à potage de gibier; passez le potage à l'étamine, faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau, faites-le dépouiller pendant 20 minutes. Dépecez les perdreaux par membres, déposez-les dans la soupière, versez le potage dans celle-ci; envoyez séparément une assiette de croûtons frits au beurre.

78. — Potage purée de pois secs à l'Allemande.

Mettez dans une marmite 2 litres de pois secs et jaunes, couvrez-les avec de l'eau froide, ajoutez un bouquet de légumes, ainsi qu'un morceau de petit lard fumé, préalablement blanchi; laissez cuire ainsi les pois; égouttez ensuite ceux-ci pour les passer au tamis; étendez cette purée avec 3 litres de fonds à potage peu lié (nº 17); faites partir le potage en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller. — D'autre part, cuisez dans une mirepoix 4 oreilles de porc frais; égouttez-les, émincez en grosse julienne les parties cartilagineuses; mêlez-les au potage, ainsi qu'une partie de leur cuisson passée au tamis; une demi-heure après dégraissez bien le potage, versez-le dans la soupière; envoyez séparément des croûtons frits au beurre.

79. — Potage purée de pois cassés, au riz.

Cuisez à l'eau salée un litre de pois secs, verts et cassés, c'est-à-dire dépouillés de leur peau, égouttez-les, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 4 litres de bon bouillon, passez-la à l'étamine; faites-la partir en ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant trois quarts d'heure; additionnez une pointe de sucre, un peu de vert d'épinards; dégraissez-la, ajoutez 4 cuillerées de riz cuit, versez dans la soupière.

80. — Potage purée de haricots noirs à la Faubonne.

Cuisez à l'eau salée un litre de haricots noirs du Midi, égouttez-les, passez-les au tamis; étendez cette purée avec un fonds à potage brun, passez-la à l'étamine, versez-la dans une casserole pour l'amener à l'ébullition en la tournant; au premier bouillon retirez-la sur l'angle du fourneau, faites-la dépouiller pendant 25 minutes; dégraissez-la, finissez-la avec un morceau de beurre fin, ajoutez une julienne de légumes mêlés, versez-la dans la soupière; envoyez séparément des croûtons de pain frits.

81. — Potage crème d'orge à la Royale.

Faites fondre 200 gram. de beurre dans une casserole, ajoutez 500 gram. d'orge perlé d'Allemagne, faites revenir celui-ci pendant quelques minutes en le tournant, mouillez-le avec 2 litres de bouillon blanc de volaille ou de veau, mais léger; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur le côté du feu; laissez cuire l'orge à couvert pendant 2 heures, en additionnant du bouillon, s'il devenait trop compacte; quand il est cuit, passez-le à l'étamine avec pression; allongez cette purée avec 3 litres de bouillon blanc, tournez-la sur feu jusqu'à l'ébullition; retirez-la sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant une demi-heure, en l'écumant et en la dégraissant. — Au moment de servir, liez le potage avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue, cuisez la liaison sans ébullition, versez le potage dans la soupière, en la passant, ajoutez une garniture à la Royale. — Ce potage est très-distingué.

82. — Potage crème d'orge à la Reine.

Cuisez 500 gram. d'orge d'Allemagne dans les conditions prescrites à l'article qui précède, mais en le tenant un peu plus liquide. Au bout d'une heure d'ébullition modérée, additionnez 2 petits poulets crus, laissez-les cuire à point; égouttez-les ensuite, retirez-en les chairs blanches pour les piler; quand elles sont converties en pâte, ajoutez un morceau de beurre fin, 5 à 6 jaunes d'œuf; passez l'appareil à l'étamine. — Allongez le potage avec 2 ou 3 litres de bouillon blanc, faites-le partir en ébullition en le tournant, retirez-le aussitôt sur le côté du feu pour le faire dépouiller; dégraissez-le, liez-le avec l'appareil de volaille; cuisez la liaison sans ébullition; versez la crème dans la soupière en la passant à travers une passoire fine; ajoutez quelques cuillerées de petits pois cuits.

83. — Potage crème d'orge à la Régence.

Marquez un potage d'orge, en procédant comme il est dit au nº 82; quand il est passé à l'étamine, tenez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez alors 2 douzaines d'écrevisses cuites et pilées, continuez l'ébullition en l'écumant. Une demi-heure après passez-le au tapis fin, faites-le de nouveau partir en ébullition, liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus à la crème; finissez-le avec un peu de beurre d'écrevisses, ajoutez une garniture composée de crêtes et rognons de volaille.

84. — Potage crème de chicorée à la Colbert.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié (nº 17); tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller. — Faites blanchir à l'eau salée 7 à 8 têtes de chicorée bien blanches et propres; égouttez-les, exprimez-en toute l'eau; hachez cette chicorée, faites-la revenir dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe de sucre; desséchez-la jusqu'à ce qu'elle ait réduit toute son humidité, délayez-la alors avec le fonds à potage dégraissé et passé; tournez le potage sur feu jusqu'à l'ébullition, faites-le dépouiller pendant un quart d'heure sur le côté du feu, dégraissez-le, liez-le avec 5 à 6 jaunes d'œuf étendus avec de la crème, finissez-le avec un morceau de beurre fin. Envoyez séparément une quinzaine d'œufs pochés.

85. — Potage crème d'asperges vertes à la Comtesse.

Lavez 4 à 5 bottes d'asperges vertes, séparez les têtes des tiges, coupez celles-ci en petits tronçons, faites-les cuire à moitié, à l'eau salée, dans un poêlon; égouttez-les, finissez de les cuire à feu vif dans un sautoir; assaisonnez-les; aussitôt qu'elles ont réduit leur humidité, faites-les piler, en additionnant 2 cuillerées à bouche de velouté, 7 à 8 jaunes d'œuf, quelques cuillerées de crème double; passez-les à l'étamine. — Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 4 litres de fonds à potage lié (nº 17), écumez-le bien. Au moment de servir, mêlez la purée d'asperges au potage, vannez-le hors du feu, finissez-le avec un morceau de beurre fin, mêlé avec un peu de vert d'épinards; ajoutez les têtes d'asperges blanchies séparément.

86. — Crème de blé vert à l'Allemande.

En Allemagne on peut acheter le blé vert en grain ou en semoule. Cette dernière espèce est préférable. Le blé entier est très-long à cuire. — Plongez dans 2 litres de bouillon blanc, en ébullition, 5 à 600 gram. de blé vert, en semoule; au premier bouillon retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour cuire le potage pendant trois quarts d'heure; passez-le alors au tamis ou à l'étamine, remettez-le dans la casserole, faites-le bouillir, assaisonnez-le, ajoutez une pointe de sucre, liez-le avec 5 à 6 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue; finissez le potage en lui incorporant 100 gram. de beurre fin, versez-le dans la soupière. — Ce potage est très-estimé.

87. — Potage crème de riz aux petits pois.

Faites blanchir 600 gram. de beau riz, cuisez-le avec du bouillon en le tenant consistant; pilez-le ensuite, délayez-le avec un peu de bouillon, passez-le au tamis; allongez-le avec la valeur de 3 litres de bon bouillon blanc de volaille, passez-le à l'étamine. Versez-le dans une casserole, faites-le bouillir, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure, en l'écumant avec soin. Au dernier moment, liez-le avec 5 à 6 jaunes d'œuf délayés avec de la crème crue; finissez-le en incorporant un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière en le passant à travers une passoire fine; ajoutez une garniture de petits pois frais, cuits au moment à l'eau salée.

88. — Potage crème de volaille à la Royale.

Marquez 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau. — Faites rôtir 2 poulets à la broche, en les tenant *vert-cuits*, dépecez-les par membres, plongez-les dans le fonds en ébullition, vingt minutes après, dégraissez le potage pour le passer à l'étamine dans une autre casserole, le lier avec 6 jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue, le finir avec un morceau de beurre, le verser dans la soupière, ajouter une garniture à la Royale, l'envoyer aussitôt.

89. — Potage crème d'éperlans.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de poisson; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau. — Levez les filets de 3 douzaines d'éperlans; avec ces chairs, préparez une farce à quenelle, et avec celle-ci moulez des quenelles, à l'aide d'une cuiller à café.— Cuisez au court-bouillon 3 douzaines d'éperlans; quand ils sont égouttés,

prenez les chairs pour les piler avec un morceau de beurre, ajoutez 2 cuillerées à bouche de sauce blonde, puis 4 à 5 jaunes d'œuf. — Au moment de servir, faites pocher les quenelles, déposez-les dans la soupière. Dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, versez-le dans la soupière en le passant.

90. — Potage crème de marrons à la Mancelle.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 4 litres de consommé de gibier, liez-le avec 250 gram. de farine de marrons délayée à froid; faites dépouiller le potage pendant trois quarts d'heure, écumez-le bien, passez-le à l'étamine, versez-le dans une casserole pour le faire bouillir, le lier avec une purée de faisan, mêlée avec quelques jaunes d'œuf crus; versez le potage dans la soupière. Envoyez séparément des croûtons de pain frits.

91. — Potage à la Française (Pot au feu).

Déposez dans une marmite en terre bien propre, ayant déjà servi à la cuisson, une culotte de bœuf désossée, pesant de 3 à 4 kilogram.; couvrez largement la viande avec de l'eau froide, ajoutez le sel nécessaire; posez la marmite en plein fourneau pour faire partir le liquide en ébullition; écumez-le avec soin; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau; provoquez encore l'écume en additionnant un verre d'eau froide; quand l'ébullition est bien prononcée, éloignez la marmite du feu pour que le liquide ne fasse que frissonner. Deux heures après, plongez dans la marmite un jarret de veau, une ou deux poules, un gros oignon coloré au four, un chou frisé (blanchi), 4 carottes, un navet, un pied de céleri, 4 poireaux attachés ensemble, un bouquet de cerfeuil, et enfin quelques clous de girofle et grains de poivre. Couvrez la marmite, continuez l'ébullition modérée pendant 3 heures au moins. A mesure que les viandes sont cuites, retirez-les. — Au moment de servir, passez le bouillon à la serviette, sans le troubler, dégraissez-le en partie seulement, versez-le dans la soupière. Retirez de la marmite les carottes, navets, choux, poireaux et céleri; choisissez les meilleurs légumes pour les parer en petites parties, les mêler avec le bouillon; ajoutez une pluche de cerfeuil. Envoyez séparément une assiette de tranches de pain grillées.

92. — Potage Oilla à l'Espagnole.

Déposez dans une marmite en terre, ayant déjà servi, un demi-litre de pois chiches (*garbanços*), préalablement, ramollis à l'eau tiède pendant 12 heures; ajoutez 3 kilogram. de poitrine de bœuf, le tiers d'un gigot de mouton pris du côté du manche, 300 gram. de petit lard fumé, autant de jambon cru, l'un et l'autre blanchis. Couvrez largement ces viandes avec de l'eau froide, posez la marmite en plein fourneau, écumez le liquide avec soin; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau pour qu'il ne fasse que frissonner pendant toute a durée de la cuisson. Deux heures après, plongez dans la marmite une poule, une perdrix, une tranche de courge, 2 grosses carottes, un oignon, un bouquet de persil renfermant une gousse d'ail et une feuille de laurier. Une heure plus tard, ajoutez 3 petites saucisses fumées (*chorisos*). — D'autre part, faites blanchir et braiser une douzaine de laitues, ainsi que 2 petits choux frisés. — Continuez l'ébullition du bouillon, pendant 6 heures au moins, en ayant soin de retirer les viandes à mesure qu'elles sont cuites. — Une demi-heure avant de servir, passez tout doucement le bouillon à la serviette dans une casserole, dégraissez-le, faites-le partir en ébullition, additionnez 200 gram. de riz blanchi, finissez de le cuire à feu modéré. Au dernier moment, égouttez les viandes de la marmite, parez le bœuf, découpez-le en tranches, dressez-le sur un plat long; entourez-le avec la volaille, la perdrix, le lard, le jambon, les *chorisos* découpés, dressés par groupes, entremêlés avec les *garbanços*, les laitues et les choux braisés. — Versez le potage dans la soupière, envoyez-le en même temps que les viandes. — On sert les viandes comme relevé, on les accompagne avec une saucière de sauce tomate et une de sauce verte à l'Espagnole.

93. — Potage rosol à la Polonaise.

Mettez dans une marmite 2 poulets, ainsi que leurs abatis échaudés, 4 à 500 gram. de petit lard fumé, un petit morceau de jambon, 3 kilogr. de poitrine ou jarret de veau, ainsi qu'un kilogr. de poitrine de bœuf coupée en gros carrés; mouillez ces viandes avec de l'eau froide; posez la marmite en plein fourneau, écumez avec soin le liquide; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau pour qu'il bouille insensiblement; salez-le très-légèrement; une heure après, ajoutez 3 carottes, 3 poireaux, 2 racines de persil, un pied de céleri, 6 clous de girofle; continuez l'ébullition jusqu'à ce que les viandes soient cuites, en ayant soin de les retirer à mesure; passez ensuite le bouillon à la serviette dans une casserole, dégraissez-le, faites-le partir en ébullition; additionnez alors 500 gram. de *gruau* de *sarrasin* ou simplement de la semoule, en la laissant tomber en pluie dans le liquide. Une demi-heure après, dégraissez le potage, ajoutez une pincée de feuilles de fenouil et de persil hachées, versez-le dans la soupière; ajoutez les filets escalopés des poulets, ayant cuit dans le bouillon, ainsi qu'une partie du petit lard coupé en gros dés.

94. — Potage à la Julienne.

Épluchez 3 grosses carottes fraîches, odorantes, 2 navets, un pied de céleri, un oignon, 2 poireaux, le quart d'un chou frisé, 2 cœurs de laitue, une poignée d'oseille, une pluche de cerfeuil. Émincez les parties rouges seulement des carottes pour les ciseler en filets très-fins de 2 centim. de long; ciselez également les navets, les poireaux et l'oignon. Mettez l'oignon et les poireaux dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir sans les colorer; additionnez les carottes et les autres racines, assaisonnez-les avec sel, une pointe de sucre; mouillez-les avec 4 litres de consommé, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau, écumez-le, puis ajoutez les choux blanchis. Au dernier moment, dégraissez le potage, versez-le dans la soupière; ajoutez les laitues, ainsi que quelques cuillerées de petits pois blanchis, puis la pluche de cerfeuil; envoyez séparément des croûtons frits. — On peut adjoindre à ce potage des petites quenelles, du riz ou des pâtes. — Si les légumes n'étaient pas tendres, ou s'ils étaient trop forts en arôme, il conviendrait de les blanchir avant de les faire revenir au beurre.

95. — Potage croûte-au-pot.

Foncez une casserole avec des oignons émincés, quelques tranches de jambon cru; sur ce fond placez 2 carottes, un gros navet, un panais, 2 racines de persil, 3 ou 4 poireaux liés ensemble; sur ces légumes placez un bon morceau de *trumeau* de bœuf ou *gite à la noix,* un jarret de veau entier, un pied de veau fendu en deux, désossé et blanchi; mouillez ces viandes avec un litre de bouillon, couvrez la casserole, posez-la sur feu modéré, laissez tomber le mouillement à glace; mouillez de nouveau les viandes à couvert avec 7 à 8 litres de bouillon; faites partir le liquide en ébullition, en l'écumant avec soin; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau; ajoutez un bouquet de persil, mêlé avec une pineée de cerfeuil, quelques clous de girofle, poivre en grains, ainsi qu'un verre de madère; continuez l'ébullition modérée.

Dans l'intervalle, faites braiser un chou et quelques laitues. Deux heures après, ajoutez au bouillon la moitié d'une épaule de mouton rôtie à mi-cuisson, 2 ou 3 carcasses de volaille ou de gibier. A mesure que les légumes et les viandes sont cuits, retirez-les; en dernier lieu, passez le fonds à la serviette dans une casserole, mais sans le troubler : il doit être clair et légèrement coloré; dégraissez-le à moitié seulement, tenez-le au chaud. Parez bien proprement une partie des légumes, les uns en gousses, les autres en tranches ou en tronçons; rangez-les dans la soupière, ainsi que le chou et les laitues braisées. Envoyez séparément une assiette de croûtes de pain coupées rondes du diamètre d'une pièce de 5 francs; ces croûtes doivent être prises sur le bout des petits pains de table, beurrées et séchées au four. — Avec la croûte-au-pot on sert quelquefois le pain gratiné comme pour garbure.

96. — Potage garbure aux laitues.

Marquez un fonds à potage clair, dans les conditions prescrites pour la *croûte-au-pot;* quand il est passé dans une casserole, dégraissez-le à moitié, tenez-le au chaud. — D'autre part, faites blanchir et braiser 2 douzaines de laitues, égouttez-les, rangez-les par couches sur le fond d'une casserole d'argent, en les alternant avec des tranches de pain; arrosez-les avec un peu de dégraissis du bouillon, poussez-les au four pour les faire gratiner pendant un quart d'heure. — Versez le potage dans la soupière, envoyez le gratin à part.

97. — Potage garbure à l'Italienne.

Marquez un fonds à potage clair, tel qu'il est décrit pour la *croûte-au-pot;* quand il est passé, dégraissez-le, tenez-le au chaud dans une casserole. — D'autre part, faites blanchir 2 moyens choux, après les avoir divisés en petits quartiers; marquez-les alors dans une casserole avec quelques saucisses fumées, un morceau de petit lard, 2 ou 3 grosses carottes, quelques petits oignons blanchis; faites-les braiser. Quand ces légumes sont cuits, égouttez-les sur un tamis pour les parer, les ranger au fond d'une casserole à légumes, en les entremêlant avec des tranches de pain grillées, saupoudrez celles-ci avec du parmesan râpé, arrosez-les avec du dégraissis de bouillon, faites-les gratiner au four pendant un quart d'heure; en les sortant, dressez les saucisses et le lard autour des légumes; envoyez ceux-ci en même temps que le fonds à potage clair.

98. — Potage aux choux à la Gascone.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de potage à la purée de pommes de terre, grasse ou maigre. — Émincez 1 ou 2 choux de Milan. Faites revenir au beurre 1 petit oignon hâché, ajoutez les choux émincés, faites-les revenir à feu modéré jusqu'à ce qu'ils soient cuits; assaisonnez-les, liez-les avec 2 cuillerées à bouche de bonne béchamel; quand l'appareil est refroidi, ajoutez 2 poignées de parmesan râpé. — Avec de la pâte à nouille abaissée très-mince et l'appareil aux choux, préparez des ravioles de forme ronde; quelques minutes avant de servir, faites cuire ces ravioles à l'eau bouillante et salée, égouttez-les, rangez-les dans la soupière; dégraissez

aussitôt le potage. — Mêlez dans une terrine 4 à 5 jaunes d'œuf avec une pointe de muscade, une poignée de parmesan, travaillez l'appareil, ajoutez 150 gram. de beurre frais; avec celui-ci liez le potage, sans le faire bouillir, versez-le dans la soupière en le passant.

99. — Potage Marquise.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; laissez-le bien dépouiller. Faites blanchir 18 moyennes laitues tendres, égouttez-les, faites-les braiser; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-les, épongez-en toute la graisse, puis écartez les feuilles pour farcir les laitues avec un peu de farce à quenelle de veau ou de volaille, un peu ferme; reformez les laitues, de façon à bien enfermer la farce; parez-les, rangez-les au fond d'un sautoir, arrosez-les avec un peu de demi-glace, couvrez-les avec un papier beurré pour faire pocher la farce à la bouche du four, en arrosant les laitues. — Au moment de servir dégraissez bien le potage pour le lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crême; cuisez la liaison sans ébullition, versez le potage dans la soupière en le passant; ajoutez quelques cuillerées à bouche de petits pois frais, cuits au moment à l'eau salée. Égouttez les laitues, dressez-les dans un plat creux, glacez-les, envoyez-les séparément.

100. — Potage à la reine Hortense.

Tenez sur l'angle du fourneau 3 à 4 litres de potage lié, de volaille, pour le faire dépouiller. Prenez 500 gram. de farce de volaille crue, divisez-la en deux parties; à l'une mêlez une pointe de vert d'épinards pour la nuancer; avec cette farce moulez des petites quenelles à la cuiller; moulez des quenelles blanches avec l'autre moitié de la farce, faites pocher les deux espèces séparément. Tournez 2 douzaines de petites carottes nouvelles, d'une égale forme; si elles étaient grosses, divisez-les, faites-les blanchir, puis glacer avec du bouillon et une pointe de sucre; rangez-les alors dans la soupière, ajoutez quelques cuillerées à bouche de pointes d'asperges blanches, autant de petits pois verts et enfin les quenelles pochées; dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, mêlés avec une poignée de parmesan, versez-le dans la soupière, en le passant à travers la passoire fine.

101. — Potage Germiny.

Préparez la valeur de 3 litres de purée de pois frais; faites-la dépouiller pendant 20 minutes sur le côté du feu. — Cuisez la valeur d'un tiers de litre de pointes d'asperges blanches ou violettes. Pilez-les, ajoutez 2 cuillerées à bouche de béchamel réduite, 2 ou 3 jaunes d'œuf; passez-les au tamis. — Dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil aux asperges, versez-le dans la soupière en le passant. Envoyez séparément des croûtons de pain frits au beurre.

102. — Potage aux profiteroles.

Tenez en ébullition, dans une casserole, 4 litres de bon consommé de volaille. — Cernez une vingtaine de petits pains à profiterole, en faisant une ouverture ronde sur le haut, pour les vider de la mie, mais en réservant le couvercle; emplissez le vide avec une macédoine de légumes coupés en très-petits dés; couvrez les profiteroles, rangez-les dans une casserole en argent ou un plat creux, arrosez-les avec du bon dégraissis frais de marmite, faites-les gratiner au four, en les arrosant de temps en temps; versez le consommé dans la soupière; envoyez les profiteroles séparément.

103. — Potage à la Solferino.

Préparez 4 litres de fonds à potage clair, tel qu'il est décrit pour la *croûte-au-pot;* tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau; 10 minutes après, additionnez 4 à 5 douzaines de petites boules de pommes de terre coupées avec une cuiller à racine ronde, autant de carottes coupées avec une cuiller à racines de forme ovale et cannelée : ces légumes doivent être préalablement blanchis; additionnez encore 2 poignées de haricots flageolets aussi blanchis, puis 2 poignées de haricots verts coupés en losange, autant de petits pois frais; aussitôt que les légumes sont cuits, mêlez au potage une pincée de sucre, 7 à 8 cuillerées à bouche de purée de tomates bien rouge, légèrement liée; dégraissez le potage, versez-le dans la soupière, au fond de laquelle seront d'avance déposés 2 douzaines de très-petits oignons glacés au bouillon, ajoutez une pluche composée de feuilles de persil, de cerfeuil, feuilles de céleri tendres, ciselées. Envoyez à part une assiette de croûtons de pain grillés.

104. — Potage krapiwa à la Russe.

Triez et lavez séparément un petit panier de jeunes orties, 2 poignées d'épinards, autant d'oseille; faites blanchir ces légumes pour les mêler, les passer au tamis. — Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, ajoutez la purée d'orties, cuisez-la pendant quelques minutes, assaisonnez-la, saupoudrez-la avec 2 cuillerées à bouche de

farine; délayez-la peu à peu avec 3 litres de bouillon; faites partir le potage en ébullition, retirez-le sur le côté du feu, ajoutez quelques saucisses; cuisez-le pendant trois quarts d'heure; dégraissez-le enfin pour le lier avec quelques cuillerées de crème aigre (smitane); versez-le alors dans la soupière, envoyez séparément 24 moitiés d'œuf, farcis et frits d'après la méthode prescrite au chapitre des farinages.

105. — Potage à la Kisseleff.

Placez dans une marmite 2 poulets, 1 jarret de veau, 250 gram. de jambon cru, mais blanchi. Mouillez ces viandes avec 5 litres de bouillon léger, faites partir le liquide en ébullition, en l'écumant; retirez-le sur l'angle du fourneau. Une heure après, ajoutez quelques légumes, ainsi que 200 gram. de riz, trié et lavé. A mesure que les viandes sont cuites, retirez-les.

Tournez 2 ou 3 douzaines de petites carottes, faites-les blanchir, puis glacer avec du bouillon et une pincée de sucre. Faites également blanchir et glacer une vingtaine de petits oignons. Coupez en tronçons le blanc de 4 poireaux, faites-les blanchir et glacer. Coupez en gousses 5 à 6 têtes de choux-raves tendres, une petite tête de céleri, quelques bons navets, faites-les blanchir, cuisez-les dans du bouillon. Émincez en julienne le cœur d'un chou de Milan, puis 2 ou 3 têtes de laitue, faites-les blanchir séparément. Quand les choux sont égouttés, cuisez-les à court mouillement avec du bouillon, en faisant tomber le liquide à glace.

Au moment de servir dépecez les poulets par membres, supprimez-en la peau et les os aussi bien que possible, déposez-les dans la soupière avec les légumes égouttés, ainsi que 4 à 5 cuillerées à bouche de riz cuit. Passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le, versez-le dans la soupière.

106. — Potage aux queues de bœuf.

Coupez en tronçons 2 moyennes queues de bœuf, mettez ces tronçons dans l'eau pour les faire dégorger pendant 2 heures; blanchissez-les jusqu'à l'ébullition; égouttez-les, rafraîchissez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec des légumes émincés, quelques tranches de jambon, 1 bouquet garni d'aromates, grosses épices; mouillez-les avec la valeur d'un litre de bouillon; posez la casserole sur feu modéré, faites tomber le mouillement à glace; mouillez-les alors à couvert, aussi avec du bouillon, ainsi qu'avec 1 verre de madère, finissez de les cuire tout doucement; passez leur cuisson au tamis, dégraissez-la, mêlez-la avec 3 litres de bon bouillon; clarifiez ce fonds avec de la viande maigre de bœuf hachée, mêlée avec quelques œufs entiers, en opérant d'après la méthode prescrite pour les consommés. Quand le potage est clair, passez-le à la serviette, dans une casserole; dégraissez-le, mêlez-le avec quelques cuillerées d'orge perlé, cuit au bouillon, bien égoutté, en même temps qu'une petite garniture de carottes et de céleris, coupés à la colonne ou en petits dés. — Au moment de servir, parez les tronçons de queues de bœuf, dressez-les en buisson sur un plat, glacez-les au pinceau; versez le potage dans une soupière, envoyez séparément les tronçons de queues, en choisissant les moins gros.

107. — Potage aux queues de bœuf, lié.

Marquez un fonds à potage lié, blond, faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau; additionnez un verre de madère, un bouquet de persil, un bouquet d'aromates; laissez-le dépouiller pendant trois quarts d'heure. — Faites braiser 2 queues de bœuf, divisées en tronçons, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; quand les tronçons sont cuits, égouttez-les pour choisir les plus beaux morceaux; désossez-les, faites refroidir les viandes sous presse légère; quelques minutes avant de servir, parez-les de forme régulière, chauffez-les à la bouche du four en les glaçant. Mêlez au potage le fonds de cuisson des queues bien dégraissé, ajoutez une pointe de cayenne; passez-le; placez les morceaux de queues dans la soupière, versez le potage dans celle-ci.

108. — Potage aux queues de mouton à la Persane.

Faites blanchir une quinzaine de queues de mouton de grosseur ordinaire; marquez-les dans une casserole avec des légumes émincés; cuisez-les, en procédant d'après la méthode prescrite à l'égard des queues de bœuf. — Tenez en ébullition 4 litres de fonds à potage lié, blond; quand il est bien dépouillé, dégraissez-le; additionnez au potage 3 à 4 cuillerées à bouche de poudre de cary délayée; donnez quelques bouillons, liez-le avec 5 jaunes d'œuf étendus avec de la crème; égouttez les queues, parez-les, dressez-les dans la soupière; versez le potage dans celle-ci; envoyez séparément du riz cuit à la Persane.

109. — Potage aux queues de veau.

Blanchissez une douzaine de queues de veau, faites-les braiser; faites également braiser 2 choux frisés, quelques grosses carottes entières. Au moment de servir, égouttez les queues pour les parer, les couper chacune en deux parties, les dresser sur un plat; entourez-les avec les choux et les carottes, envoyez-les en même temps qu'une soupière de consommé ou de potage lié.

110. — Potage de mouton à l'Anglaise.

Coupez transversalement 2 ou 3 cous de mouton sans séparer les morceaux, faites-les dégorger pendant une couple d'heures; placez-les dans une marmite avec un carré de mouton ayant les os de côtes coupés très-courts, un oignon, une racine de céleri, 2 navets, quelques poireaux, un bouquet de persil, 3 poignées d'orge perlé, un peu de sel, quelques clous de girofle; mouillez ces viandes à couvert avec du bouillon de mouton, préparé avec les parures; posez la marmite sur feu, écumez le liquide; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau. Quand les cous et le carré sont cuits, retirez-les pour les laisser refroidir; passez le bouillon à la serviette sans le dégraisser, tenez-le au chaud; distribuez le carré de mouton en petites côtelettes, coupez en escalope une partie des viandes musculeuses des cous de mouton, chauffez-les ensemble dans le potage; additionnez à celui-ci quelques cuillerées d'orge perlé, cuit à part, ainsi qu'une petite garniture *brunoise;* ajoutez une pincée de persil haché.

111. — Potage de mouton à la Cowley.

Préparez un bon consommé à l'anglaise (nº 23); tenez-le au chaud sur le côté du feu. — Retirez la chaîne à 2 petits carrés de mouton, coupez les côtes courtes, faites-les braiser; quand ils sont cuits et bien égouttés, découpez-les en petites côtelettes, rangez celles-ci dans la soupière avec une garniture de carottes et de navets, coupés avec une *cuiller* à *racines,* de forme ovale, 2 poignées de petits pois verts, 4 à 5 cuillerées d'orge perlé cuit dans du bouillon; ajoutez une pluche de cerfeuil; versez le consommé dans la soupière; envoyez séparément un plat de laitues braisées.

112. — Potage tschy à la Russe.

Marquez une marmite avec 2 ou 3 kilogr. de poitrine de bœuf, un canard, une poule, 500 gram. de petit lard fumé et blanchi, 6 petites saucisses fumées, 2 carottes, 2 oignons, 2 poireaux, ainsi que quelques racines de persil et céleri; mouillez ces viandes à couvert avec de l'eau ou du bouillon léger, faites partir le liquide en ébullition, soignez-le à l'égal du pot-au-feu. A mesure que les viandes les plus tendres sont cuites, retirez-les; passez le bouillon à la serviette.—Hachez un oignon, faites-le légèrement revenir au beurre, dans une casserole; ajoutez 7 à 800 gram. de bonne choucroûte lavée, hachée, bien exprimée; cuisez-la pendant quelques minutes, saupoudrez-la avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de farine, mouillez-la avec 4 litres du bouillon préparé, passé au tamis, dégraissé. Faites partir le potage en ébullition, cuisez-le pendant 2 heures à feu modéré; en dernier lieu, ajoutez quelques carrés de poitrine de bœuf et de petit lard cuits, ainsi que les filets parés du canard, puis les saucisses coupées en tronçons; finissez le potage avec une cuillerée de fenouil vert ou persil haché, versez-le dans la soupière.

113. — Potage tschy de soldat à la Russe.

Préparez une marmite de bouillon, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. — D'autre part, cuisez 7 à 800 gram. de gruau de sarrasin (kasch) avec de l'eau, du sel, du beurre, en lui donnant la consistance d'un appareil à pouding de semoule; versez-le dans un pot verni, poussez celui-ci au four pour le faire gratiner pendant 2 à 3 heures. — Dans l'intervalle, émincez un chou frais, faites-le revenir au beurre avec un oignon haché, mouillez-le avec une cuiller à pot du bouillon préparé, faites réduire tout doucement celui-ci, puis mouillez de nouveau le chou avec 4 litres du même bouillon passé au tamis; faites partir le potage en ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour finir de cuire le chou. — Quand le gruau de sarrasin est superficiellement gratiné et rougi, supprimez la surface supérieure qui fait croûte, prenez les parties molles de l'intérieur avec une cuiller pour les déposer dans une casserole, mais sans prendre les parties attachées aux parois et au fond du vase; mêlez bien cet appareil avec une cuiller, afin de le lier; assaisonnez-le, finissez-le avec un morceau de beurre, une poignée de parmesan râpé; versez-le sur une plaque beurrée, en l'étalant de l'épaisseur d'un centim.; laissez-le refroidir; en dernier lieu, divisez-le en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre; faites colorer ces ronds dans un sautoir (avec du beurre), dressez-les en buisson sur une assiette. — Au moment de servir, dégraissez le potage (à moitié seulement), additionnez les filets de canards escalopés, quelques carrés de poitrine de bœuf et de petit-salé, ainsi que les saucisses coupées en tronçons. Envoyez séparément les ronds de gruau.

114. — Potage tschy frais à la Russe.

Préparez une marmite de bouillon avec du bœuf, du lard, un bon canard, en procédant comme il est dit au nº 112. Hachez 2 oignons, faites-les revenir au beurre dans une casserole, mêlez-le avec 2 cuillerées à bouche de farine, cuisez celle-ci pendant quelques secondes, délayez-la, peu à peu, avec 4 litres du bouillon préparé, préalablement passé à la serviette; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour le dégraisser, le cuire pendant une heure. Dans l'intervalle, faites blanchir 3 à 4 choux frisés, coupés en quartiers, exprimez-en l'eau, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard; additionnez quelques carottes, racines de persil et de céleri parées en gousses, ainsi que quelques poireaux coupés en tronçons; faites braiser ces légumes ensemble;

quand ils sont cuits, égouttez-les, avec précaution, sur un tamis; rangez-les ensuite dans la soupière avec les filets de canards escalopés, ainsi que quelques carrés de bœuf et de lard, cuits dans la marmite; dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, versez-le sur ces garnitures, ajoutez une pincée de feuilles de fenouil vert, lavées et hachées.

115. — Potage à la diplomate.

Cuisez 6 filets de palais de bœuf, en procédant comme il est dit au chapitre des *entrées chaudes;* faites-les refroidir sous presse; parez-les, puis, à l'aide d'un coupe-pâte, divisez-les en petits ronds; déposez ces ronds dans une casserole, mouillez-les avec un verre de madère pour les tenir au chaud. — D'autre part, marquez 3 à 4 litres de consommé à *l'anglaise* (nº 23); tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau, liez-le avec quelques cuillerées de fécule de riz, délayée à froid; donnez une demi-heure d'ébullition au liquide, ajoutez une pointe de cayenne, 2 décil. d'infusion d'aromates; préparez comme pour la tortue, ainsi que les ronds de palais de bœuf et le vin; écumez le potage avec soin, versez-le dans la soupière, mêlez-le avec 3 douzaines de petites quenelles de volaille, moulées à la cuiller.

116. — Potage Monte-Cristo.

Cuisez une quinzaine d'oreilles d'agneau, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des *hors-d'œuvre.* — Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, blond; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau, additionnez une pincée de thym, marjolaine, basilic, un bouquet de persil, une feuille de laurier, 4 décil. de vin de Sauterne. Une heure après, dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, faites-le bouillir, ajoutez les oreilles d'agneau parées et divisées, ainsi que 5 à 6 fonds d'artichauts cuits, coupés en ronds ou parés en gousses; au bout de 10 minutes, ajoutez au potage une pointe de cayenne, 3 douzaines de petites quenelles de volaille, assaisonnées avec une pincée de poudre de piment rouge d'Espagne; versez-le dans la soupière.

117. — Potage ris de veau à l'Allemande.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, blond; faites-le bouillir; ajoutez une tranche de jambon cru, un poireau, un pied de céleri, une racine de persil, un bouquet de persil; retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant 25 minutes. Dégraissez-le, passez-le dans une casserole, tenez-le au chaud. — Faites blanchir 4 ris de veau, parez-les, coupez-les en deux, faites-les roidir dans du beurre chaud, pour les couper en gros dés, plongez-les dans le potage; un quart d'heure après, additionnez à celui-ci 4 cuillerées de nouilles émincées et blanchies, liez-le aussitôt avec 4 à 5 jaunes d'œuf étendus avec de la crème, finissez-le avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière.

118. — Potage à la Windsor.

Flambez 12 pieds de veau, fendez-les chacun en deux parties pour supprimer l'os principal; faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant 2 heures, égouttez-les à l'écumoire, finissez de les cuire dans un fonds de mirepoix au vin blanc; égouttez-les alors pour les faire refroidir; passez le fonds de leur cuisson, dégraissez-le, prenez-en la valeur d'un litre et demi, mêlez-le avec 3 litres de fonds à potage lié nº 17; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, un verre de madère, une pointe de cayenne; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une heure, le dégraisser, le passer à l'étamine. — Dans l'intervalle, retirez les nerfs aux parties cartilagineuses adhérentes à chaque pied de veau, tout le long des parties cutanées, ayant la forme d'un gros macaroni; coupez-les de la longueur de 3 centim., chauffez-les dans le potage, versez celui-ci dans la soupière, ajoutez quelques douzaines de petites quenelles au beurre d'écrevisses.

119. — Potage à la Nesselrode.

Faites scier 12 petits jarrets de veau, au-dessous de la jointure, immédiatement au-dessus des tendons musculeux, de façon qu'étant cuit et paré, chaque jarret ne représente pas un morceau trop volumineux pour être offert à un convive. Faites dégorger ces jarrets à l'eau froide pendant plusieurs heures, égouttez-les ensuite pour les marquer dans une casserole foncée avec lard et légumes émincés, mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le aussitôt sur feu modéré; couvrez les jarrets avec du lard mince, puis avec un papier beurré, finissez de les cuire tout doucement. — D'autre part, cuisez 150 gram. d'orge perlé dans 6 litres de bouillon blanc de volaille; quand il est à peu près cuit, ajoutez 200 gram. de riz blanchi, le fonds de cuisson des jarrets, puis la quantité de bouillon nécessaire; au bout d'une heure et quart, passez le potage à l'étamine, mais sans pression violente, car il doit rester liquide et peu lié; remettez-le dans une casserole pour le chauffer à point, le lier avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème double; finissez-le avec un morceau de beurre fin, ajoutez quelques feuilles de persil, versez-le dans la soupière; envoyez séparément les jarrets bien parés, arrosés avec un peu de consommé. — Ce potage est souvent servi en Russie, où les veaux sont généralement petits.

120. — Potage barsch à la Polonaise.

Mettez dans une marmite en terre 7 à 800 gram. de poitrine de bœuf, couvrez largement les viandes avec moitié bouillon léger, moitié jus aigre[1] de betteraves; posez la marmite sur feu, écumez le liquide; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau. Une heure et demie après, adjoignez aux viandes un jarret de veau, un canard bien propre, préalablement blanchi à l'eau, 3 à 400 gram. de petit-salé, aussi blanchi, 2 carottes, 2 poireaux, racines de persil et de céleri, un oignon, grosses épices. Deux heures après, plongez dans le bouillon 4 saucisses fumées; continuez l'ébullition modérée, retirez les viandes à mesure qu'elles sont cuites; passez ensuite le bouillon à la serviette pour le dégraisser, le clarifier avec des blancs d'œuf, mêlés avec un peu d'eau froide, puis légèrement fouettés; quand le bouillon est clair, passez-le à la serviette : il doit être alors de couleur rosée; tenez-le au chaud sur l'angle du fourneau. Un quart d'heure avant de servir, levez les filets du canard pour les escaloper, coupez les saucisses en biais; coupez le petit lard et la poitrine de bœuf en carrés longs; déposez toutes ces garnitures dans la soupière avec quelques cuillerées à bouche de betterave cuite, coupée en julienne, ainsi que 2 douzaines de petites ravioles, formées avec un hachis de bœuf et de champignons. Versez le consommé sur les garnitures. — Si le potage avait perdu sa couleur rosée, on pourrait le colorer avec quelques cuillerées de jus de betterave cru, mais filtré.

121. — Potage Pierre le Grand.

Tenez en ébullition (sur l'angle du fourneau) 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; additionnez un bouquet de persil garni d'aromates, une poignée de champignons frais, hachés ou émincés; faites-le dépouiller pendant une heure; dégraissez-le, passez-le à l'étamine dans une autre casserole; additionnez alors une petite julienne cuite, composée de racines de persil, de céleri et de champignons frais, une pointe de cayenne, et enfin 7 à 8 cuillerées de soubise, préalablement étendue avec un peu de fonds du potage, passée à l'étamine; finissez le potage avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière. Envoyez à part une assiette de croûtons frits.

122. — Potage krupnik à la Polonaise.

Mettez 5 à 600 gram. d'orge perlé dans une casserole bien étamée, mouillez-le avec un litre d'eau chaude, ajoutez un peu de sel, faites-le cuire à feu très-doux, en additionnant de temps en temps quelques cuillerées d'eau bouillante. — Dans l'intervalle, cuisez 3 petits poulets entiers dans 4 litres de bouillon blanc, retirez-les aussitôt cuits, passez ensuite le bouillon à la serviette. — Quand l'orge est cuit, transvasez-le dans une autre casserole, additionnez un morceau de beurre, travaillez-le fortement à la cuiller, en le frottant contre les parois jusqu'à ce qu'il devienne liant, crémeux, bien blanc; étendez-le alors, peu à peu, avec le bouillon des poulets, puis chauffez le potage à point pour le verser dans la soupière; additionnez les poulets découpés, ainsi qu'une garniture printanière et une pincée de persil haché ou de fenouil.

123. — Potage aux abatis, clair.

Versez dans une casserole 4 litres de fonds à potage clair, tel qu'il est décrit pour la *croûte-au-pot;* tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau; additionnez 3 abatis de dindes (moins les foies), préalablement blanchis, puis un verre de sauterne ou de madère, continuez l'ébullition modérée. — D'autre part, faites blanchir et braiser le blanc de 7 à 8 poireaux, divisez-les en tronçons, rangez-les dans la soupière en même temps que les abatis cuits, égouttés et parés, ainsi que les foies blanchis, escalopés; dégraissez le potage, passez-le à la serviette, versez-le dans la soupière; ajoutez une pluche de cerfeuil; envoyez à part des croûtes de pain grillées.

124. — Potage aux abatis, à l'Anglaise.

Marquez 3 ou 4 litres de fonds à potage dans les conditions décrites à l'article *fausse tortue.* Quand il est bien dépouillé et de bon goût, passez-le à l'étamine, versez-le dans la soupière, mêlez-le avec 3 abatis de dindes, blanchis, cuits dans du bouillon, parés avec soin, bien égouttés; finissez le potage avec une pointe de cayenne.

125. — Potage aux crêtes de volaille.

Parez 4 à 5 douzaines de moyennes crêtes de poulets, échaudez-les, faites-les dégorger, cuisez-les selon la règle, en les tenant bien blanches. — Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, ajoutez 500 gram. de maigre de veau coupé en dés, ainsi que 2 poulets crus, découpés par membres; faites revenir ces viandes à feu vif, *singez-*

1. Voici le procédé employé en Pologne pour préparer ce jus : Emplissez un petit baril avec des betteraves crues, pelées, coupées en quartiers; mouillez-les à couvert avec de l'eau de rivière, ajoutez un morceau de mie de pain de seigle émiettée; couvrez le baril avec un linge, tenez-le à température douce pour faire fermenter le liquide. Huit jours après décantez le jus, tenez-le au frais.

les avec 2 ou 3 cuillerées à bouche d'arow-root, mouillez-les, peu à peu, avec 4 litres de bon bouillon; amenez le liquide à l'ébullition en le tournant, retirez-le sur l'angle du fourneau; mêlez alors au potage quelques racines et légumes émincés, une poignée de parures de champignons crus, un verre de vin blanc. Une heure après, dégraissez le potage, passez-le à l'étamine; versez-le dans une autre casserole pour le faire chauffer, le lier avec 8 jaunes d'œuf, étendus avec de la crème crue; finissez-le avec un morceau de beurre fin; versez-le dans la soupière; ajoutez les crêtes parées, ainsi que les filets de poulets cuits dans le potage, préalablement escalopés. Envoyez à part une assiette de croûtons frits.

126. — Potage Rossolnick de volaille à la Russe.

Hachez un petit oignon, faites-le revenir au beurre, mêlez-le avec 2 cuillerées à bouche de farine; cuisez celle-ci pendant quelques minutes, délayez-la, peu à peu, avec 3 litres de bon bouillon, un demi-litre de jus d'*agoursis;* tournez le potage sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez-le alors sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller, lui additionner 2 poulets crus; quand ceux-ci sont cuits à point, mais *verts-cuits,* retirez-les; dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, faites-le de nouveau partir en ébullition. — D'autre part, préparez une garniture composée de carottes, de racines de persil et de céleri, tous ces légumes coupés à la colonne en bâtonnets de 2 à 3 centim. de long; faites à chacun d'eux, sur les deux bouts, une incision en croix (ce détail est de toute rigueur pour les Russes); ces légumes doivent être blanchis, puis tombés à glace avec un peu de bouillon.—Au dernier moment, mêlez les légumes au potage, ainsi que quelques cuillerées d'agoursis coupés en losange, blanchis dans un poêlon; liez alors le potage à la *crème aigre* mêlée avec 3 jaunes d'œuf, passée au tamis; finissez-le avec une cuillerée de feuilles de fenouil hachées; versez-le dans la soupière, ajoutez les poulets découpés par membres, sans peau, ainsi que 2 douzaines de petites quenelles de volaille, pochées, bien égouttées.

127. — Potage Châtelaine.

Préparez la valeur de 3 litres de fonds à potage lié, brun (v. n° 17); tenez-le au chaud. — Déposez, dans une terrine, 5 à 6 cuillerées à bouche de purée Soubise, délayez-la avec 2 œufs entiers, 10 à 12 jaunes, ainsi qu'avec quelques cuillerées de crème; passez l'appareil à l'étamine, faites-le pocher dans des moules creux, à tartelette, beurrés; quand il est poché, démoulez les petits pains; déposez ceux-ci dans la soupière; ajoutez quelques cuillerées de pointes d'asperges blanches, autant de pois verts, cuits à l'eau; versez le potage dans la soupière.

128. — Potage Dubelloy.

Tenez en ébullition, sur le côté du feu, 3 à 4 litres de potage crème de riz, préparé avec du bouillon blanc de volaille. — D'autre part, déposez dans une terrine 4 œufs entiers et 10 jaunes; ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, une pointe de muscade; battez les œufs, délayez-les avec 3 à 4 décil. de lait d'amandes; passez l'appareil, faites-le pocher au bain-marie dans des petits moules beurrés, ou dans un moule à charlotte. — Au moment de servir, démoulez les pains, divisez-les, rangez-les dans la soupière. Dégraissez bien le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf délayés avec de la crème crue. Versez-le dans la soupière en le passant.

129. — Potage Muligatowney.

Émincez un oignon, une carotte, un morceau de racine de céleri, placez ces légumes sur le fond d'une casserole avec un morceau de beurre pour les faire revenir à feu modéré; ajoutez un morceau de jambon cru coupé en dés, ainsi que 3 poulets divisés par quartiers; faites colorer ceux-ci tout doucement, assaisonnez-les, saupoudrez-les avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de poudre de Cary; faites-les revenir encore quelques minutes, puis mouillez les viandes et les légumes avec un fonds à potage, blond, très-légèrement lié; faites partir le liquide en ébullition en le tournant; ajoutez 2 ou 3 pommes aigres, coupées en dés; cuisez le potage sur l'angle du fourneau jusqu'à ce que les poulets soient cuits; dégraissez alors le liquide, passez-le à l'étamine, mêlez-le avec 3 cuillerées à bouche de pâte Muligatowney, délayée, ajoutez les filets de poulets parés, coupés en escalopes. Envoyez séparément un plat de riz cuit à l'eau.

130. — Potage aux œufs filés, à la Canino.

Mêlez dans une terrine 6 cuillerées à bouche de farine, autant de parmesan râpé; ajoutez une pincée de sucre, une pointe de muscade, ainsi que quelques œufs entiers, de façon à obtenir une pâte lisse et coulante, à l'égal d'une pâte à frire. Essayez à l'eau bouillante une petite partie de l'appareil; s'il est de consistance voulue, versez-le dans 2 cornets en fort papier; coupez le bout de ces cornets, pour laisser tomber l'appareil dans du bon consommé de volaille tenu en ébullition sur l'angle du fourneau : la pâte doit tomber en cordons de l'épaisseur d'un

petit macaroni; cette pâte doit se raffermir aussitôt. Retirez la casserole du feu, 2 minutes après versez le potage dans la soupière; envoyez séparément une assiette de parmesan râpé.

131. — Potage kalia à la Russe.

Préparez une garniture de carottes, racines de persil et de céleri coupées en tiges de 3 centim. de long. Aux extrémités de ces tiges faites une incision en croix; faites-les blanchir, puis finissez de les cuire dans du bouillon. — Placez 3 moyens poulets dans une casserole avec un bouquet composé de persil et de fenouil, quelques légumes, un grand verre de jus d'agoursis, 4 à 5 litres de bouillon; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le, retirez-le sur l'angle du fourneau. Quand les poulets sont cuits, égouttez-les, passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le, laissez-le à peu près refroidir pour le clarifier à la viande (v. n° 21). Au moment de servir, versez le consommé dans la soupière; ajoutez les estomacs des poulets escalopés, ainsi que la garniture de légumes, une cuillerée à bouche de persil et de fenouil vert hachés.

132. — Potage potroka à la Russe.

Prenez 3 ou 4 abatis de dinde ou d'oie, c'est-à-dire les gésiers, les pattes, le cou, les ailerons. Faites blanchir les foies, tenez-les en réserve; échaudez les abatis à l'eau bouillante, rafraîchissez-les, épongez-les sur un linge pour les parer. Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre de couleur blonde, mêlez-le avec 2 cuillerées à bouche de farine, cuisez celle-ci pendant quelques secondes, puis délayez-la, peu à peu, avec 3 litres de bouillon, un demi-litre de jus d'agoursis; amenez le liquide à l'ébullition en le tournant; additionnez les abatis, ainsi que 200 gram. de petit lard coupé en dés, quelques légumes émincés, un bouquet garni; retirez la casserole sur l'angle du fourneau, continuez l'ébullition pendant 2 heures. — Égouttez alors les abatis, à l'aide de l'écumoire, pour les parer, les ranger dans une casserole; dégraissez le potage, passez-le à l'étamine dans cette casserole, faites-le de nouveau partir en ébullition; ajoutez alors une julienne de légumes cuits, composée avec carottes, racines de persil et de céleri; quelques minutes après, liez le potage avec de la crème aigre, passée; versez-le aussitôt dans la soupière; ajoutez 4 cuillerées à bouche d'agoursis coupés en losange et blanchis, 3 douzaines de petites ravioles, ainsi que les foies de dinde blanchis, escalopés.

133. — Potage à la Célestine.

Préparez un appareil à pannequets sans sucre, assaisonnez-le avec sel, muscade; avec cet appareil cuisez 24 pannequets, en procédant d'après la méthode ordinaire; quand ils sont refroidis, masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce à quenelle crue de volaille, moelleuse, finie avec une poignée de parmesan râpé; collez alors les pannequets de deux en deux pour les couper en ronds à l'aide d'un coupe-pâte, les ranger dans la soupière; versez dans celle-ci la valeur de 3 litres de fonds à potage (n° 17), bien dépouillé, lié aux œufs.

134. — Potage à la Dubarry.

Préparez 2 à 3 litres de bon consommé de volaille, tenez-le au chaud. — Déposez dans une terrine 12 jaunes et 4 œufs entiers; broyez-les avec le fouet, délayez-les avec un demi-décil. de lait d'amandes; ajoutez un grain de sel, une pointe de sucre; passez l'appareil au tamis, versez-le dans un moule à timbale beurré, faites-le pocher au bain-marie; quand il est raffermi et froid, démoulez-le pour le couper en gros dés, déposez ceux-ci dans la soupière, ajoutez quelques cuillerées de riz cuit au bouillon; versez le consommé dans la soupière.

135. — Potage à la Masséna.

Préparez la valeur de 2 à 3 litres de fonds à potage lié, de gibier (v. n° 18); finissez-le avec quelques cuillerées à bouche de madère; tenez-le au chaud. — Déposez dans une terrine la valeur de 3 décil. de purée de marrons, non sucrée; délayez-la avec 4 œufs entiers et 6 jaunes, faites pocher l'appareil au bain-marie dans des petits moules à dariole beurrés. — Au moment de servir, versez le potage dans la soupière, ajoutez les petits pains de marrons divisés en tranches épaisses.

136. — Potage de canards à la Polonaise.

Marquez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié (n° 17); au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, additionnez au potage 2 canards habillés, puis blanchis à l'eau bouillante pendant quelques minutes; ainsi qu'un verre de vin blanc, un bouquet garni d'aromates. D'autre part, faites revenir au beurre quelques morceaux de jambon cru, 2 poireaux, un oignon, 2 carottes, 2 racines, 1 pied de céleri émincés; aussitôt que ces légumes sont revenus, versez-les dans le potage. Quand les canards sont cuits, égouttez-les pour leur retirer les filets, escalopez ceux-ci, déposez-les dans la soupière, ajoutez quelques cuillerées de riz cuit. Égouttez les légumes du potage à

l'écumoire, passez-les au tamis; étendez cette purée avec le fonds à potage, passez-la de nouveau; tournez le potage sur feu jusqu'à l'ébullition, liez-le avec 6 jaunes d'œuf étendus avec du consommé, cuisez la liaison sans faire bouillir le potage.

137. — Potage de canards à la Poméranienne.

Videz 2 canards, faites-les blanchir, placez-les dans une casserole, mouillez-les avec 4 à 5 litres de fonds à potage (nº 17), très-légèrement lié; ajoutez un bouquet garni, composé avec persil, thym, laurier, marjolaine, ainsi qu'un morceau de racine de céleri émincé; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau; laissez cuire les canards à feu modéré. Égouttez-les ensuite, dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, remettez-le sur le feu; au premier bouillon, retirez-le sur le côté, additionnez une garniture de pommes de terre crues coupées avec une petite cuiller à racine, de forme ronde, puis blanchies; faites cuire ces pommes de terre tout doucement, évitant qu'elles se brisent. En dernier lieu, additionnez au potage une petite essence préparée avec des racines de persil et de céleri, persil vert, marjolaine, mouillée avec moitié vin blanc, moitié bouillon; versez le potage dans la soupière, ajoutez les filets de canards parés, escalopés. — On peut lier le potage aux œufs.

138. — Potage à la Bourdaloue.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille. — Déposez dans une terrine la valeur d'un décil. de purée de riz, de soubise ou même de volaille; l'essentiel est que l'appareil soit blanc; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf crus, 2 cuillerées à bouche de sauce blonde, autant de crème crue; passez l'appareil, pour le faire pocher au *bain-marie,* dans des petits moules à dariole, beurrés. — Prenez la même valeur de purée de pois verts ou de pointes d'asperges, ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf, un peu de sauce; passez l'appareil, pour le faire pocher, aussi en petits moules. — Mêlez quelques jaunes d'œuf et un peu de sauce, à 2 décil. de purée de carottes ou de tomate bien rouge, faites également pocher l'appareil. — Quand le potage est bien dépouillé, dégraissez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf mêlés avec du parmesan, étendus avec de la crème crue. Finissez le potage avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière en le passant. Ajoutez les pains de légumes coupés sur le travers.

139. — Potage à la Destillac.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le dépouiller pendant 25 minutes. — Prenez 4 foies de poularde cuits, pilez-les, ajoutez à peu près le double de leur volume de purée de champignons à la crème, une pointe de muscade, 8 à 10 jaunes d'œuf; passez l'appareil, faites-le pocher dans des petits moules beurrés. — Quand les petits pains sont raffermis démoulez-les, déposez-les dans la soupière, entiers ou coupés. — Dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, mêlés avec une poignée de parmesan râpé, étendus avec un peu de crème; cuisez la liaison sans ébullition, versez le potage dans la soupière en le passant.

140. — Potage Impérial.

Avec 4 cuillerées à bouche de farine de riz et 150 gram. de beurre, préparez un *roux blond;* mouillez-le avec 4 litres de bouillon de volaille, tournez-le jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur le côté du feu pour le faire dépouiller; prenez les chairs d'un bon poulet cuit, pilez-les, assaisonnez-les, ajoutez un morceau de beurre, 4 cuillerées à bouche de sauce froide, 5 à 6 jaunes d'œuf crus; passez-les à l'étamine. — Émincez en montglas 4 truffes cuites, rangez-les dans la soupière; ajoutez une égale quantité de pointes d'asperges vertes, 2 douzaines de queues d'écrevisses sans coquilles, coupées en deux. — Au moment de servir, dégraissez le potage, liez-le, sans le faire bouillir, avec l'appareil de volaille, versez-le dans la soupière, en le passant au tamis ou à la passoire fine.

141. — Potage à la Durham.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau. — Préparez 5 à 600 gram. de farce à quenelle crue, de volaille, dans les conditions prescrites au nº 6; divisez-la en trois parties, déposez celles-ci, chacune dans une petite terrine pour les nuancer, l'une rouge avec de la purée de tomates ou du beurre d'écrevisses, l'autre verte avec du vert d'épinards, ou une purée d'asperges vertes; la troisième doit rester bien blanche. Avec cette farce formez des quenelles en rognons (v. nº 6); faites-les pocher, déposez-les dans la soupière. — Déposez dans une petite terrine 3 à 4 cuillerées à bouche de purée de volaille, ajoutez une poignée de parmesan râpé, une pointe de muscade, un grain de sucre, puis 4 cuillerées à bouche de crème crue. Au moment de servir, dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé; cuisez la liaison sans ébullition, versez le potage dans la soupière en le passant.

142. — Potage du Sultan.

Avec 150 gram. de beurre, 4 à 5 cuillerées à bouche d'arow-root ou de farine de riz, préparez un roux blond; délayez-le avec 3 à 4 litres de bouillon de volaille, faites-le bouillir, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant 25 minutes. — Pilez les chairs d'estomac d'un poulet cuit, avec 2 poignées de pistaches fraîches, mondées; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf, une pointe de muscade, un morceau de beurre, 2 cuillerées à bouche de sauce blonde; passez l'appareil à l'étamine. — Déposez dans une terrine 150 gram. de farce de volaille crue, travaillez-la avec la cuiller, en incorporant 5 à 6 cuillerées à bouche de purée de tomates fraîche, bien rouge. Avec cette farce moulez des quenelles dans une cuiller à café, faites-les pocher, déposez-les dans la soupière. — Dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil aux pistaches, versez-le dans la soupière en le passant.

143. — Potage à la Macdonald.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau. — Pilez une cervelle de veau cuite, ajoutez une égale quantité de purée soubise, 5 à 6 jaunes d'œuf crus, une cuillerée à bouche de poudre de Cary; passez l'appareil à l'étamine. — Au moment de servir, dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, finissez-le avec un morceau de beurre fin. Déposez dans la soupière une garniture de concombres parés en gousses, blanchis, glacés; versez le potage dans la soupière.

144. — Potage Irma.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille. — Déposez dans une terrine 4 à 500 gram. de farce à quenelle de volaille, travaillez-le avec une cuiller, en ajoutant, peu à peu, 2 cuillerées à bouche de purée de champignons, une pincée de poudre de Cary. Roulez cette farce dans 2 feuilles de papier beurrées, en donnant à chaque partie de farce l'épaisseur d'une saucisse; soudez le papier avec des œufs battus, plongez les boudins à l'eau bouillante et salée pour les faire pocher; aussitôt que la farce est consistante égouttez les boudins, coupez-les transversalement en tranches, déposez celles-ci dans la soupière; ajoutez une garniture de pointes d'asperges blanches, cuites au moment. — Dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue, versez-le dans la soupière, en le passant au tamis ou à la passoire fine.

145. — Potage à la Lucullus.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le dépouiller pendant 25 minutes sur l'angle du fourneau. — Pilez les filets d'un poulet cru, avec une égale quantité de truffes crues; assaisonnez la farce, ajoutez 2 cuillerées à bouche d'Espagnole réduite, très-serrée; passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la, en incorporant quelques cuillerées à bouche de glace de viande froide, quoique liquide. Avec cette farce préparez des quenelles en forme de rognons, en procédant comme il est dit au nº 6. Quand elles sont pochées, égouttez-les, déposez-les dans la soupière; ajoutez une égale quantité de petites crêtes bien blanches, autant de rognons de coq : les crêtes cuites, les rognons simplement pochés. — Dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf délayés avec de la crème crue, versez-le dans la soupière en le passant.

146. — Potage Victoria.

Préparez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau. — Mêlez dans une terrine 5 jaunes d'œuf avec 5 cuillerées à bouche de purée de tomates, ajoutez une pointe de muscade. — Préparez une garniture de légumes nouveaux composés de carottes, navets, choux-raves, racines de céléri, choux-fleurs, haricots verts, pointes d'asperges vertes et blanches, petits pois, fèves de marais. Les carottes, navets, choux-raves doivent être coupés avec une petite cuiller à racine de forme ronde ou longue. Les choux-fleurs sont divisés en petits bouquets, les haricots verts en losanges, les petits pois et les fèves restent entiers, ces derniers sont cuits à l'eau salée. Les racines coupées sont blanchies, puis cuites et glacées au bouillon. — Déposez à mesure ces légumes dansla soupière. — Au dernier moment, dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil aux tomates, versez-le dans la soupière en le passant.

147. — Potage à la Rachel.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille. — Étalez sur un plafond beurré 3 à 400 gram. de farce de volaille à la crème, poussez-la au four pour la faire pocher : 2 minutes suffisent; divisez-la en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte, déposez-les à mesure dans la soupière avec 2 poignées de petits pois frais et cuits. — Écumez bien le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, versez-le dans la soupière en le passant.

148. — Potage O'Connor.

Préparez 3 à 4 litres de fonds à potage de volaille, très-légèrement lié avec de l'arow-root. Faites-le bouillir, retirez-le sur le côté du feu; dans ce fonds, faites cuire 2 ou 3 petits poulets. — Faites blanchir le blanc d'une douzaine de poireaux divisés en deux sur le travers, faites-les braiser à court mouillement, avec du bouillon; quand ils sont bien glacés égouttez-les, rangez-les dans la soupière. — Découpez les poulets, supprimez-en la peau, adjoignez-les aux poireaux. — Dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue, cuisez la liaison sans ébullition; versez le potage dans la soupière en le passant.

149. — Potage à la d'Orsay

Préparez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau pendant 25 minutes, dégraissez-le bien, liez-le ensuite avec une petite purée d'asperges blanches, mêlée avec 6 jaunes d'œuf et quelques petits morceaux de beurre fin; mêlez au potage une pincée de sucre, versez-le dans la soupière en le passant, ajoutez une quinzaine de très-petits *œufs frais*, de poule, de pintade ou de pigeon, cuits mollets, mais dépouillés de leur coquille; ajoutez enfin les filets de 3 pigeons cuits, refroidis, coupés en julienne.

150. — Potage à la Montmorency.

Faites dépouiller sur l'angle du fourneau 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille. — D'autre part, désossez 2 douzaines d'ailerons de poularde, rentrez la peau en dedans, faites-les blanchir, puis marquez-les dans une casserole, couvrez-les avec du lard, mouillez-les avec du bon bouillon, faites-les cuire à feu très-doux. Parez-les ensuite. — Faites braiser une quinzaine de laitues, épongez-les bien, rangez-les dans un sautoir, glacez-les au pinceau, chauffez-les à la bouche du four. — Coupez de la pâte à nouille en ronds ou en filets, faites-les blanchir à l'eau salée, déposez-les dans la soupière. Dégraissez bien le potage, liez-le avec 5 jaunes d'œuf mêlés avec du parmesan, un peu de crème, quelques morceaux de beurre fin; versez-le dans la soupière en le passant, ajoutez les ailerons, envoyez les laitues à part.

151. — Potage de riz à l'Indienne.

Marquez 3 litres de fonds à potage lié, blond (v. nº 17); tournez-le jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau, laissez-le dépouiller. — Dépecez 2 poulets, faites-les revenir au beurre en leur faisant prendre couleur; saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de poudre de Cary; quelques minutes après, mouillez-les avec un peu de bouillon; finissez de les cuire tout doucement; égouttez-les ensuite pour les parer, les ranger dans la soupière; mêlez leur cuisson au potage, dégraissez celui-ci, liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf étendus avec de la crème crue; passez-le à l'étamine pour le verser dans la soupière. Envoyez séparément un plat de riz cuit à l'Indienne.

152. — Potage de riz à la Maintenon.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de volaille; faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau; ajoutez 2 petits poulets tendres, ainsi que 2 poignées de parures de champignons; quand les poulets sont cuits, égouttez-les; dégraissez bien le potage, liez-le avec 5 jaunes d'œuf, mêlés avec 2 cuillerées à bouche de poudre de Cary, étendus avec de la crème crue, passez-le à l'étamine; versez-le dans une casserole, ajoutez quelques cuillerées de riz bien cuit, chauffez-le à point sans ébullition, versez-le dans la soupière après l'avoir mêlé avec les estomacs des poulets, émincés en escalopes.

153. — Potage de riz au lait d'amandes.

Faites blanchir 5 à 600 gram. de riz, mettez-le dans une casserole, mouillez-le avec 2 ou 3 litres de lait bouillant. Posez la casserole sur feu; au premier bouillon, retirez-la sur le côté, finissez de cuire le riz tout doucement, assaisonnez-le avec un peu de sel et de sucre. Au moment de servir, ajoutez un demi-litre de lait d'amandes, finissez le potage avec 200 gram. de beurre fin, divisé en petites parties; versez-le dans la soupière.

154. — Potage de riz à la Valenciennes.

Faites bouillir (dans une casserole) 3 à 4 litres de bon consommé de volaille, tenez-le sur l'angle du fourneau. — Préparez une garniture de légumes coupés en petits dés, composée avec des fonds d'artichauts, carottes, céleri, concombres; blanchissez séparément ces légumes, finissez de les cuire avec du bouillon, faites tomber le mouillement à glace; à ce point, mêlez tous ces légumes dans un sautoir avec quelques petits pois et haricots verts, blanchis; liez-les avec 2 cuillerées à bouche de velouté. — Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre; quand il est de belle

couleur, ajoutez 12 poignées de riz de Piémont, ainsi que quelques lames de jambon cru, un bouquet de persil; faites revenir le riz pendant quelques minutes, mouillez-le au double de sa hauteur avec du bon bouillon; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur feu modéré; 18 à 20 minutes après, le riz doit être à sec et cuit; éloignez alors la casserole du feu, retirez le jambon et le bouquet; mêlez au riz une pincée de poudre de piment doux d'Espagne, finissez-le avec quelques cuillerées de bon jus, un morceau de bon beurre, dressez-le aussitôt, par couches, au fond d'une casserole d'argent, en alternant chaque couche avec une partie des légumes; saupoudrez le riz (en dessus) avec une poignée de parmesan râpé, arrosez-le avec un peu de beurre, glacez-le à la salamandre ou au four vif; versez le consommé dans la soupière, envoyez le riz à part.

155. — Potage à la Médicis.

Préparez une farce à quenelle de gibier; avec cette farce, poussez au cornet, sur un plafond beurré, des cordons droits de 3 centim. de long, ayant l'épaisseur d'un macaroni, mais à distance les uns des autres. Versez dans une casserole 4 litres de fonds à potage lié (nº 18); ajoutez 4 cuillerées à bouche de purée de tomates, 200 gram. de macaroni cuit à l'eau, puis coupé régulièrement de la longueur de 3 centim. Au moment de servir, versez du bouillon ou de l'eau bouillante, salée, sur les cordons de farce pour les faire pocher; égouttez-les, déposez-les dans la soupière, versez le potage dans celle-ci. Envoyez à part une assiette de parmesan râpé.

156. — Potage à la Charles-Quint.

Mettez en ébullition, dans une casserole, 5 litres de fonds à potage clair, préparé comme pour la croûte-au-pot (nº 96); retirez-le sur l'angle du fourneau, ajoutez une poignée de parures de champignons, un bouquet garni, un grand verre de madère, à peu près un litre de gelée d'aspic, et enfin 2 ou 3 carcasses cuites de faisans ou de perdreaux; cuisez le potage pendant une heure, dégraissez-le avec soin, passez-le à la serviette, versez-le dans la soupière; ajoutez au potage quelques cuillerées à bouche de riz cuit au bouillon, mais avec les grains bien entiers.

157. — Potage chasseur à l'Anglaise.

Marquez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, brun (v. nº 18); tenez-le sur l'angle du fourneau. — Dépecez un levraut, faites-le revenir vivement au beurre avec une mirepoix de légumes et racines émincés; quelques dés de jambon cru, un bouquet de persil garni d'aromates; quelques minutes après, mouillez les viandes et légumes avec un verre de sauterne, faites réduire le liquide à glace, puis versez le tout, dans le potage, tenu en ébullition; trois quarts d'heure après, dégraissez-le, retirez les morceaux de levraut avec une écumoire; escalopez les filets, rangez à mesure les escalopes dans la soupière. Avec les chairs des autres parties, préparez une purée de levraut, étendez-la avec le fonds préparé; passez le potage à l'étamine; chauffez-le à point, sans ébullition, versez-le dans la soupière.

158. — Potage chasseur à l'Italienne.

Faites blanchir 300 gram. de lard, autant de jambon fumé; égouttez-les, placez-les dans une marmite avec 2 perdrix, 2 cuisses de lièvre à moitié rôties, 2 saucisses fumées, ainsi que quelques carcasses de volaille ou de faisan rôtis; ajoutez 7 à 8 poignées de lentilles, 2 poignées de champignons secs de Gênes (préalablement dégorgés), quelques racines et légumes frais, ainsi qu'un bouquet de persil garni d'aromates; mouillez ces viandes à couvert avec du *grand bouillon,* faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau. Enlevez tour à tour les viandes de la casserole, à mesure qu'elles sont cuites, puis versez le potage sur un tamis pour en recueillir le liquide seulement; versez celui-ci dans une casserole, ajoutez un verre de vin de *Marsala,* faites-le bouillir à feu modéré, pour le faire dépouiller pendant un quart d'heure. — Dans l'intervalle, coupez le petit lard et les saucisses, ainsi que les filets des perdrix, déposez-les dans la soupière; dégraissez le potage, versez-le sur ces garnitures; envoyez à part des croûtes de pain grillées.

159. — Potage de grives à la Piémontaise.

Levez les filets à une vingtaine de grives crues, videz les carcasses pour les faire rôtir au four dans un sautoir. — Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de consommé de gibier, liez-le avec quelques cuillerées à bouche de fécule de riz, délayée à froid; ajoutez un verre de *marsala,* un bouquet d'aromates et les carcasses des grives; donnez au potage 25 minutes d'ébullition, passez-le à l'étamine, chauffez-le, versez-le dans la soupière. — Faites vivement sauter les filets de grives, dressez-les sur une garniture de *risot* à la Piémontaise, disposée dans une casserole d'argent ou dans un plat creux. Envoyez ce riz séparément.

160. — Potage aux grouses.

Marquez 4 litres de fonds à potage lié, brun (v. nº 179), faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du

fourneau pour le faire dépouiller. — Faites rôtir 3 à 4 grouses, détachez les filets des estomacs, tenez-les de côté; hachez grossièrement les cuisses (si elles sont fraîches) pour les plonger dans le fonds en ébullition, ainsi qu'une mirepoix de légumes revenus ensemble avec quelques tranches de jambon cru; ajoutez un bouquet garni d'aromates; faites dépouiller le potage pendant une demi-heure, dégraissez-le, passez-le à l'étamine, versez-le dans une autre casserole pour le chauffer; escalopez les filets de grouses, déposez-les dans la soupière, versez le potage dans celle-ci.

161. — Potage à la Mécènes.

Levez les filets à 18 cailles, parez-les, assaisonnez-les, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré pour les faire sauter, au moment. Faites revenir les carcasses à feu vif avec du beurre; aussitôt que les chairs des cuisses sont bien saisies, détachez-les pour en retirer les chairs, les piler avec les foies des cailles cuits, les assaisonner; ajoutez 2 cuillerées à bouche de sauce, quelques jaunes d'œuf crus, une pointe de muscade, passez cet appareil au tamis. Avec les carcasses et les os des cailles, du bon bouillon de volaille, préparez un fonds à potage lié; faites-le dépouiller pendant 25 minutes; dégraissez-le, liez-le avec l'appareil passé; finissez-le avec un morceau de beurre fin. — Faites pocher à feu vif les filets de caille, égouttez-les bien, déposez-les dans la soupière, versez le potage dans celle-ci en le passant.

162. — Potage des Rois.

Avec de la farine de riz préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié de gibier (n° 18); laissez-le bien dépouiller sur l'angle du fourneau. — Faites rôtir un gros faisan ou 2 petits, en les tenant vert-cuits; quand ils sont refroidis, retirez-en les chairs de l'estomac; brisez les os de la carcasse et des cuisses de faisans, plongez-les dans le fonds à potage. — Pilez la moitié des chairs d'estomac avec une égale quantité de foie-gras; ajoutez 4 cuillerées à bouche de sauce, 8 à 10 jaunes d'œuf crus, une pointe de muscade; délayez l'appareil avec quelques cuillerées à bouche de madère, passez-le, faites-le pocher au bain-marie dans des moules à dariole beurrés. — Pilez le restant des chairs, ajoutez 3 ou 4 cuillerées à bouche de purée de champignons, 4 jaunes d'œuf, passez l'appareil au tamis. Au moment de servir, démoulez les petits pains, coupez-les sur le travers, dressez-les dans la soupière; dégraissez le potage, liez-le avec la purée préparée, versez-le dans la soupière en le passant.

163. — Potage à la Condorcet.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, préparé avec du fonds de gibier clarifié. — Déposez dans une terrine la valeur de 3 décil. de purée de faisan, finissez-la avec 3 à 4 cuillerées à bouche de sauce au fumet de gibier, 10 à 12 jaunes d'œuf crus; ajoutez un grain de sucre, une pointe de muscade, passez l'appareil, faites-le pocher dans des petits moules à darioles beurrés. Démoulez les petits pains pour les déposer dans la soupière entiers ou divisés. — Dégraissez le potage, liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf, versez-le dans la soupière, en le passant à la passoire fine.

164. — Potage Gaulois.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau, pendant 25 minutes. — Pilez les chairs d'estomac de 2 bécasses cuites, avec quelques truffes crues; ajoutez 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce réduite, 4 à 5 jaunes d'œuf; assaisonnez-les, passez-les à l'étamine. — Au moment de servir, liez le potage avec l'appareil préparé, versez-le dans la soupière en le passant.

165. — Potage Beaufort.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Cuisez le râble d'un lièvre, quand il est froid détachez-en les filets; brisez les os du râble, mêlez-les au potage, ainsi que 4 saucisses fumées. — Pilez un des filets de lièvre avec un morceau de beurre, ajoutez 2 cuillerées à bouche de sauce, puis 4 à 5 jaunes d'œuf, passez l'appareil. Escalopez l'autre filet, déposez ces escalopes dans la soupière. Coupez transversalement les saucisses, adjoignez-les aux escalopes. — Au moment de servir, dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, versez-le dans la soupière en le passant.

166. — Potage à la Sévigné.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage de volaille, peu lié; faites-le dépouiller pendant 25 minutes. — Retirez les chairs blanches d'une volaille cuite, pilez-les; ajoutez 4 cuillerées à bouche de bon velouté, puis 12 à 14 jaunes d'œuf; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis; étendez-le avec 4 cuillerées à bouche de bonne crème crue; avec cet appareil, emplissez des moules à dariole beurrés; faites pocher l'appareil au

bain-marie; démoulez ensuite les petits pains, divisez-les en travers, déposez-les dans la soupière, avec quelques poignées d'asperges ou de petits pois frais, cuits au moment. Dégraissez bien le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, versez-le dans la soupière en le passant.

167. — Potage à la Rohan.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Pilez les chairs de 2 ou 3 pluviers cuits, avec quelques parures de foie-gras; assaisonnez-les, ajoutez quelques cuillerées à bouche de glace fondue ou de bonne sauce réduite, ainsi que quelques jaunes d'œuf crus; passez-les au tamis. — Coupez à l'emporte-pièce 15 à 18 croûtons de mie de pain, ayant 3 à 4 centim. de diamètre sur un demi-centim. d'épaisseur. Cernez-les d'un côté, faites-les frire au beurre, puis videz-les; emplissez le creux avec de la purée de pluviers en montant celle-ci en dôme; lissez-la, rangez à mesure les croûtons sur une plaque, nappez-les au pinceau avec un peu de glace, poussez la plaque à la bouche du four, simplement pour donner du brillant à l'appareil; dressez aussitôt les croûtons sur une assiette. — Dégraissez bien le potage, versez-le dans la soupière, ajoutez 15 à 18 œufs de pluviers sans coquilles, cuits au moment; envoyez séparément les croûtons farcis avec la purée.

168. — Potage Médine.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Coupez en julienne l'estomac d'un perdreau cuit, le même volume de foies de poulardes ou de foie-gras, déposez-les dans la soupière; ajoutez une égale quantité de petit macaroni, cuit, coupé de même longueur que la julienne. — Au moment de servir, mêlez au potage la valeur d'un demi-verre de madère, dégraissez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus avec du consommé froid, versez-le dans la soupière, en le passant.

169. — Potage Mancel.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage de gibier, légèrement lié. — Pilez les chairs d'un perdreau cuit, avec une égale quantité de purée de marrons cuits au bouillon; ajoutez un morceau de beurre, une pointe de muscade, 4 à 5 jaunes d'œuf crus. — Préparez 2 douzaines de quenelles à la moelle (v. n° 9); faites-les pocher, déposez-les dans la soupière. — Dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, versez-le dans la soupière, en le passant.

170. — Potage à la Gutenberg.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Lavez 4 à 500 gram. de bonne choucroûte d'Alsace, placez-la dans une casserole avec un os de jambon, mouillez-la, à hauteur avec du bouillon, couvrez-la avec un fort papier, fermez bien la casserole, cuisez la choucroûte à feu très-doux pendant 4 à 5 heures. Égouttez-la alors sur un tamis. — Dégraissez le potage, ajoutez la choucroûte en tout ou en partie, donnez seulement 2 bouillons au liquide, liez-le avec quelques jaunes d'œuf délayés, additionnez les filets de 2 perdreaux cuits, refroidis, émincés en julienne; versez le potage dans la soupière.

171. — Potage aux coqs de bois.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier, préparé avec de la farine de riz. — Prenez les chairs d'estomac d'un coq de bois cuit, parez-les, pilez-les avec un morceau de beurre, un peu de sauce; assaisonnez-les, mêlez-les avec 5 à 6 jaunes d'œuf crus, passez-les à l'étamine. — Au moment de servir, dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, versez-le dans la soupière en le passant. Ajoutez 4 à 5 cuillerées à bouche de riz cuit au bouillon.

172. — Potage rossolnik de perdreaux, à la Russe.

Cuisez à l'eau, pendant 20 minutes, 300 gram. d'orge perlé; égouttez-le, versez-le dans une marmite, mouillez-le avec 4 litres de consommé; faites bouillir le liquide tout doucement sur l'angle du fourneau; un quart d'heure après, adjoignez au potage 3 à 4 perdreaux crus, un bouquet d'aromates, un bouquet de fenouil vert, ainsi que quelques cuillerées de jus d'*agoursis*. Quand les perdreaux sont cuits, égouttez-les; passez le potage à l'étamine avec pression; versez-le dans une autre casserole, amenez-le à l'ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le mêler avec 5 à 6 cuillerées à bouche de julienne, composée avec des racines de persil et de céleri, carottes et poireaux blanchis, tombés à glace avec du bouillon; additionnez encore 3 cuillerées de jus d'*agoursis*, autant de losanges d'*agoursis* blanchis dans un poêlon; dégraissez le potage, versez-le dans la soupière, ajoutez les filets de perdreaux escalopés, ainsi qu'une pincée de fenouil haché.

173. — Potage du Czar.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier; faites-le dépouiller pendant 25 minutes sur l'angle du fourneau. — Pilez la moitié d'un foie-gras cuit, assaisonnez l'appareil, ajoutez une pointe de cayenne, 4 cuillerées à bouche de sauce brune réduite, 5 à 6 jaunes d'œuf crus, passez-le à l'étamine. — Au moment de servir, dégraissez le potage avec soin, versez-le dans la soupière en le passant. Ajoutez une petite julienne de truffes, coupées à cru, cuites au moment avec quelques cuillerées à bouche de madère.

174. — Potage à la Cussy.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de gibier. — Pilez les chairs d'estomac de 2 perdreaux crus, avec une égale quantité de marrons cuits au bouillon et refroidis. Ajoutez un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf; assaisonnez la farce, passez-la au tamis, essayez-la; avec cette farce moulez des petites quenelles; faites-les pocher au moment pour les déposer dans la soupière; ajoutez l'estomac d'un perdreau cuit, émincé en julienne, ainsi qu'une égale quantité de truffes cuites, coupées comme les chairs de perdreau. — Dégraissez le potage, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec du consommé froid, versez-le dans la soupière, en le passant.

175. — Potage à la d'Artagnan.

Foncez une casserole avec des légumes émincés, du jambon cru, des aromates; sur ce fond rangez quelques parures de veau, 2 perdrix, une poule sans filets, quelques carcasses de lièvre, 3 pieds de veau désossés et blanchis; mouillez ces viandes avec un litre de bouillon; faites partir le liquide à feu vif pour le réduire à glace; mouillez de nouveau les viandes avec 6 litres de grand bouillon, une demi-bouteille de sauterne; écumez le liquide, au premier bouillon retirez-le sur feu modéré; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, quelques racines et grosses épices; continuez l'ébullition pendant 4 heures, en ayant soin de retirer la volaille et les perdrix, à mesure qu'elles sont cuites; en dernier lieu, retirez les pieds de veau, désossez-les, faites-les refroidir sous presse; passez le bouillon à la serviette, dans une casserole, degraissez-le, tenez-le au chaud. — Coupez les pieds de veau en ronds, à l'aide d'un tube à colonne, plongez-les dans le potage. — D'autre part, avec les 2 filets de la poule, marquez une farce à quenelle, assaisonnez-la avec une pointe de cayenne; avec cette farce moulez des petites quenelles à la cuiller, faites-les pocher, rangez-les dans la soupière, ainsi que quelques cuillerées d'orge perlé, cuit séparément. Au dernier moment versez le potage sur les garnitures.

176. — Potage aux nids d'hirondelles.

Faites dégorger à l'eau froide, pendant 5 à 6 heures, 7 à 8 nids d'hirondelles *salanganes;* quand ils sont ramollis, égouttez-les sur un linge, pour en retirer aver soin, à l'aide d'une lardoire, tous les points noirs et particules ou débris de plumes visibles; détachez les filaments qui sont encore collés, rangez-les à mesure dans une casserole, couvrez-les avec du bouillon blanc de volaille, ajoutez quelques tranches de jambon cru, tenez la casserole (couverte) au bain-marie, pendant une couple d'heure, afin de pocher les nids sans ébullition. — D'autre part, préparez un consommé de volaille succulent de haut ton; tenez-le au chaud jusqu'au moment de servir; égouttez alors les nids sur un tamis, rangez-les dans la soupière, versez le consommé dans celle-ci.

177. — Potage à la Sontag.

Dépecez 2 poulets comme pour fricassée, faites-les revenir au beurre avec un petit oignon haché, 250 gram. de jambon cru, coupé en petits dés; mouillez-les avec 3 à 4 litres de fonds à potage lié, blond (v. nº 17); faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau; aussitôt que les poulets sont cuits, égouttez-les pour les parer, les ranger dans une petite casserole, les couvrir avec un peu de fonds. Dégraissez bien le potage, passez-le à l'étamine, versez-le dans une autre casserole; faites-le bouillir de nouveau. — Émincez en julienne 5 à 6 poireaux, faites-les revenir au beurre; finissez de les cuire avec un peu de bouillon, en faisant tomber celui-ci à glace; égouttez la graisse de ces légumes pour les mêler au potage; donnez encore quelque bouillon à celui-ci, versez-le dans la soupière; ajoutez les poulets, ainsi que 200 gram. de riz blanchi d'abord, puis cuit dans du bouillon.

178. — Potage fausse tortue.

Désossez une tête de veau en la divisant en deux parties; faites blanchir celles-ci, flambez-les, grattez-les avec un couteau, rangez-les dans une casserole, mouillez-les à couvert avec du fonds à poêler ou une mirepoix, pour les faire cuire; égouttez-les ensuite sur un linge, supprimez toutes les chairs intérieures adhérentes aux parties cutanées, distribuez celles-ci en petits carrés ou en ronds, mais sans employer les oreilles de la tête de veau;

placez ces ronds dans une casserole avec un verre de madère, ainsi que 4 décil. de fonds de cuisson de la tête, dégraissée, passée au tamis; tenez la casserole au chaud. — Marquez un roux blond, avec 250 gram. de beurre, autant de farine, délayez-le peu à peu avec 3 litres de bon fonds de volaille ou de veau, tournez-le jusqu'à l'ébullition; retirez-le alors sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez au potage un verre et demi de madère, une pincée de marjolaine, une de thym, une de basilic, une de sariette, une échalotte, une feuille de laurier; quelques parures de champignons; une heure après, dégraissez-le, passez-le à l'étamine dans une autre casserole, ajoutez les ronds de tête de veau, une pointe de cayenne, ainsi que le mouillement; faites-le de nouveau partir en ébullition. Dix minutes après versez le potage dans la soupière, additionnez une garniture de quenelles préparées avec de la volaille, des jaunes d'œuf cuits, une pointe de cayenne, une pincée d'aromates pulvérisés.

179. — Potage tortue, clair, à l'Anglaise.

La renommée de ce potage est universelle, mais c'est en Angleterre et en Amérique qu'on en fait la plus grande consommation.

On n'emploie, à la préparation de ce potage, que les tortues de mer; elles doivent être vivantes, autant que possible, pêchées depuis peu; bien que ces animaux puissent vivre longtemps hors de l'eau, il est cependant à considérer que cette existence souffreteuse, en dehors des conditions normales, ne peut se prolonger qu'à leur détriment. — Placez la tortue sur une table ou plan incliné, passez la tête de l'animal dans un nœud coulant afin de pouvoir couper le cou aussi long que possible. Si la tortue est grosse, laissez-la saigner pendant 10 à 12 heures; ouvrez-la ensuite, en glissant la lame d'un bon couteau entre les deux coquilles : la carapace et le plastron. Coupez aussitôt les nageoires ou *ailerons* aussi longs que possible, ainsi que le cou et la queue. Retirez d'abord les boyaux de l'intérieur, puis les chairs et les os, et enfin la graisse adhérant à la carapace.

Divisez le plastron et la carapace en gros carrés, échaudez-les, cuisez-les à l'eau salée jusqu'à ce que les os se séparent des parties molles; déposez alors celles-ci dans une terrine, mouillez-les à couvert avec leur cuisson, tenez-les de côté. — Échaudez également les 4 membres de la tortue, la tête et la queue pour les gratter, en retirer les écailles, les faire dégorger. — Faites dégorger les graisses verdâtres de la tortue, blanchissez-les à l'eau, puis cuisez-les pendant trois quarts d'heure avec du vin et du bouillon. Faites dégorger les os intérieurs de la tortue, (le bassin) ainsi que les chairs rouges.

Foncez une ou deux grandes casseroles avec des légumes émincés, oignons, carottes, racines de céleri et de persil; sur cette couche placez quelques jarrets de veau blanchis et divisés; ajoutez un morceau de trumeau de bœuf, quelques bonnes parures de veau, des abatis de volaille, et enfin les viandes et les os de la tortue. Mouillez-les avec la valeur d'un litre de bouillon ordinaire, posez la casserole sur feu, faites tomber le liquide à glace, sans cependant le laisser trop colorer. Mouillez alors largement ces viandes avec le bouillon des carapaces, ajoutez quelques bouteilles de vin blanc, un peu de sel, un os de jambon; faites bouillir le liquide en l'écumant avec soin, retirez-le sur l'angle du fourneau, de façon à pouvoir en régler l'ébullition, qui doit être continue et modérée, à l'égal d'un pot au feu. Une heure après, ajoutez quelques grosses carottes, oignons, racines de céleri, un bouquet d'aromates mêlés avec du persil et du cerfeuil; ajoutez encore quelques clous de girofle et grains de poivre. Continuez l'ébullition modérée jusqu'à ce que les viandes soient cuites; retirez-les à mesure, puis dégraissez le bouillon, passez-le au tamis, laissez-le déposer. — Placez les quatre membres de la tortue, puis la tête et la queue dans une casserole, mouillez-les largement avec le bouillon des viandes de tortue, cuisez-les à feu très-doux jusqu'à ce que les os se détachent des parties cutanées. Égouttez-les pour les désosser, les déposer dans une terrine, les mouiller à couvert avec une partie de leur cuisson, les tenir de côté. Mêlez le restant du fonds avec le bouillon.

Quelques heures avant de servir le dîner, versez (pour 12 convives) 4 litres de bouillon de tortue dans une casserole, ajoutez 2 poules colorées au four, leurs abatis, quelques carcasses de volaille crues ou cuites, 1 kilogr. ou 2 de viande maigre de veau coupée en moyens carrés, ainsi qu'un morceau de jambon cru; ajoutez quelques racines, légumes coupés, grosses épices, un bouquet de persil. Posez la casserole sur feu vif pour amener le liquide à l'ébullition, en l'écumant; retirez-le aussitôt sur le côté; additionnez un verre de madère, faites bien dépouiller le bouillon. Au bout d'une heure il doit être limpide comme du consommé, mais avec une teinte ambrée. Dégraissez-le alors, passez-le au tamis dans une casserole; ajoutez la quantité nécessaire de chairs cutanées de la tortue, du plastron, de la carapace et des nageoires coupées en petits carrés. Faites bouillir le potage pendant 12 à 15 minutes, additionnez une pointe de cayenne la valeur d'un verre d'infusion[1] d'aromates au madère,

1. Voici le procédé pour préparer cette infusion : Déposez dans une casserole une pincée de feuilles fraîches de marjolaine; une pincée de thym, une de basilic, une de sariette et feuilles de persil (le basilic doit être en plus grande quantité); ajoutez 2 échalotes hachées, 2 feuilles de laurier, parures de champignons frais. Mouillez ces aromates avec 4 décil. de bon madère bouillant, couvrez la casserole, faites infuser les aromates dans le liquide, puis passez l'infusion à la serviette dans le potage. — Quand le potage tortue est lié, au lieu d'être liquide, il faut piler les aromates, s'ils sont frais, pour les passer au tamis, puis mêler cette purée au potage.

quelques cuillerées à bouche de graisse de tortue coupée en petits morceaux, et enfin le jus de 3 ou 4 citrons. Versez le potage dans la soupière. Envoyez séparément des citrons coupés.

180. — Potage tortue lié, à l'Anglaise.

Faites fondre 250 gram. de beurre, versez-le dans une casserole pour le chauffer et l'emplir avec 250 gram., par moitié farine de froment et arow-root ou farine de riz. Cuisez-le roux pendant quelques minutes sans lui faire prendre couleur, délayez-le ensuite, peu à peu, avec 4 litres de bouillon de tortue, préparé dans les conditions prescrites à l'article précédent; faites partir le potage en ébullition en le tournant; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant 40 minutes : il doit alors se trouver très-légèrement lié; dégraissez-le, passez-le dans une autre casserole, ajoutez une pointe de cayenne, quelques parties cutanées de la tortue, cuites et coupées en petits carrés, ainsi que 2 décil. d'infusion d'aromates au madère, préparée comme précédemment, mais dont les herbes ont été pilées et passées. Donnez 7 à 8 minutes d'ébullition au potage, écumez-le, versez-le dans une soupière, ajoutez quelques cuillerées de graisse de tortue (green fat), ainsi que quelques petites quenelles rondes, préparées avec de la viande fraîche de tortue et de maigre de veau, jaunes d'œuf cuits, panade, cayenne, aromates pulvérisés, persil haché.

181. — Potage bisque d'écrevisses.

Faites bouillir dans une casserole 3 litres de fonds à potage lié; ajoutez un bouquet de persil garni; retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller. — Cuisez 2 ou 3 douzaines d'écrevisses dans une mirepoix au vin blanc, égouttez-les sur un tamis, afin de recueillir leur cuisson; laissez déposer celle-ci pour la mêler au potage, après l'avoir décantée. Retirez les queues aux écrevisses pour les éplucher, les parer, les déposer dans une petite casserole, les tenir à couvert dans un lieu frais; faites piler les parures, les chairs, ainsi que les pattes et les coffres des écrevisses pour les convertir en pâte, les plonger dans le liquide en ébullition. Vingt minutes après, passez le potage à l'étamine, dans une autre casserole, faites-le bouillir, écumez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf; ajoutez un morceau de beurre, une pointe de cayenne, les queues d'écrevisses coupées, ainsi qu'une petite garniture de quenelles de poisson au cayenne. Envoyez séparément une assiette de tranches de pain grillées.

182. — Potage de vermicelle, à l'Andalouse.

Marquez 3 litres de fonds à potage lié, de poisson; faites-le partir en ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller pendant une demi-heure, dégraissez-le, mêlez au liquide 5 à 6 décil. de purée de tomates fraîches, un bouquet garni, une mirepoix de légumes; 20 minutes après passez-le à l'étamine. Mêlez au potage 300 gram. de vermicelle cuit à l'eau salée; faites-le bouillir, dégraissez-le, versez-le dans la soupière.

183. — Potage Moscovite.

Habillez 2 petits sterlets vivants; coupez-les en moyens tronçons, tenez ceux-ci sur glace. Marquez 2 litres et demi de fonds à potage lié, tel qu'il est décrit à l'article *fausse tortue;* tenez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller jusqu'au dernier moment. — Un quart d'heure avant de servir, mettez en ébullition 2 litres de consommé de poisson, mêlé avec une demi-bouteille de champagne sec; au premier bouillon, plongez les tronçons dans le liquide, donnez quelques bouillons, retirez-le sur l'angle du fourneau, afin qu'il ne fasse que frissonner pendant 10 minutes; égouttez alors les tronçons de sterlet, rangez-les dans un plat creux ou une casserole à légumes, mouillez-les à hauteur avec le consommé; passez le restant de celui-ci dans la casserole du potage, dégraissez-le, additionnez la valeur d'un verre d'infusion d'aromates au madère, préparé comme il est dit pour le potage tortue (v. n° 180), ainsi qu'une pointe de cayenne; 2 minutes après, versez-le dans la soupière; envoyez séparément les tronçons de sterlet, ainsi que des moitiés de citron sans semences.

184. — Potage d'esturgeon, lié.

Faites mariner à cru, pendant 6 heures, un tronçon de gros esturgeon; égouttez-le, faites-le blanchir et cuire dans une bonne mirepoix au madère; laissez-le refroidir, découpez-le en escalopes. — Marquez 3 litres de fonds à potage lié, tel qu'il est décrit pour le potage fausse *tortue,* tenez-le sur l'angle du fourneau; additionnez la cuisson d'esturgeon passée et dégraissée, une pointe de cayenne, ainsi qu'un bouquet d'aromates; 2 minutes après, passez-le à l'étamine dans une casserole, ajoutez les escalopes d'esturgeon, 3 douzaines de petites quenelles au cayenne; chauffez bien le potage, versez-le dans la soupière; envoyez séparément des moitiés de citron sans semences.

185. — Potage à la chevreuse.

Faites dépouiller, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de poisson; 25 minutes après, dégraissez-le, liez-le avec une purée soubise, froide, mêlée avec 4 à 5 jaunes d'œuf crus, 2 cuillerées à bouche de crème, une pointe de cayenne ou une pincée de Cary, et enfin un morceau de bon beurre divisé en petites parties; versez-le dans la soupière, en le passant; ajoutez une garniture de concombres coupés ronds, à la colonne, blanchis et glacés, en même temps que 2 douzaines de petites quenelles de poisson.

186. — Potage Cambise.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de poisson. — Faites blanchir 2 douzaines d'huîtres, mêlez la cuisson au potage. Coupez les huîtres en petits dés, ajoutez un œuf dur, 2 ou 3 champignons cuits, une pointe de cayenne et de muscade; liez l'appareil avec quelques cuillerées à bouche de béchamel serrée; tenez-le sur glace.—Abaissez mince, de la pâte à nouille, puis, avec l'appareil aux huîtres, préparez des ravioles de forme ronde. Faites-les cuire à l'eau salée, égouttez-les, déposez-les dans la soupière. — Déposez dans une terrine la valeur de 2 décil. de purée de champignons à la crème; ajoutez 4 à 5 jaunes d'œuf crus, une pointe de cayenne; dégraissez le potage, liez-le avec cet appareil, versez-le dans la soupière.

187. — Potage à la Rivoli.

Préparez la valeur de 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de poisson; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau. — Préparez 250 gram. de farce à quenelle avec moitié chairs de brochet, moitié chairs de merlan, mais avec du beurre d'écrevisses, de façon à lui donner une jolie couleur. Avec cette farce, moulez des petites quenelles, dans une cuiller à café; faites-les pocher à l'eau salée, égouttez-les, déposez-les dans la soupière, en même temps que 6 cuillerées à bouche de julienne, composée avec des racines de céleri, des champignons, des poireaux cuits. — Dégraissez le potage, liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf crus, mêlés avec du parmesan et une pointe de muscade; finissez-le avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière, en le passant.

188. — Potage à la Suédoise.

Préparez 3 litres de bon consommé de poisson, clarifié avec du vin blanc de Sauterne ou du Rhin; tenez-le sur l'angle du fourneau. — Coupez avec une petite cuiller à racine, ronde, une garniture de carottes et racines de céleri de la grosseur d'un pois; faites blanchir ces légumes, cuisez-les dans du bouillon avec une pointe de sucre, en faisant tomber le mouillement à glace. Levez les filets de 4 moyennes perches bien fraîches; parez-les, rangez-les sur le fond d'un sautoir pour les faire pocher au moment. Avec deux autres perches préparez une petite farce à quenelle; avec cette farce moulez des quenelles à la petite cuiller. Au moment de servir, faites pocher les filets de perches avec un peu de consommé bouillant, un verre de vin blanc; déposez-les dans la soupière; faites pocher les quenelles à l'eau salée; quand elles sont égouttées, mêlez-les avec les filets de perches, ajoutez les légumes, versez aussitôt le consommé dans la soupière.

189. — Potage à la matelotte.

Avec du bouillon de poisson clarifié au vin, préparez 3 à 4 litres de fonds à potage lié; ajoutez 6 à 8 écrevisses cuites, puis pilées; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau.—Déposez dans la soupière 3 douzaines de quenelles de poisson, au beurre d'écrevisses, moulées à la petite cuiller; ajoutez 3 douzaines de très-petits oignons blanchis et glacés, autant de queues d'écrevisses ou d'huîtres cuites. — Dégraissez le potage, liez-le avec 4 à 5 jaunes d'œuf délayés avec du consommé, finissez-le avec un morceau de beurre fin, une pointe de cayenne. Versez-le dans la soupière, en le passant.

190. — Potage à l'Andalouse.

Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 à 4 litres de fonds à potage lié, préparé avec du bouillon de poisson clarifié. — Déposez dans une terrine 4 à 5 cuillerées à bouche de purée soubise, délayez-la avec 4 jaunes d'œuf crus. — Déposez dans une autre terrine 250 gram. de farce à quenelle de merlan ou de brochet, travaillez-la à la cuiller, en incorporant 5 à 6 cuillerées à bouche de purée de tomates, bien rouge, ainsi qu'une pincée de poivre doux d'Espagne; avec cette farce, moulez des petites quenelles, faites-les pocher, égouttez-les, déposez-les dans la soupière; dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil à la soubise, versez-le dans la soupière, en le passant. Envoyez séparément une quinzaine d'œufs pochés.

191. — Potage à la Brabançonne.

Préparez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, de poisson; faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau. — Déposez dans une terrine un œuf entier, 12 jaunes; délayez-les avec la valeur de 6 moules à dariole de consommé de poisson; ajoutez une pointe de sucre, passez l'appareil au tamis; versez-le dans un petit moule à timbale beurré, mais masqué au fond avec un rond de papier; faites-le pocher au bain-marie; quand il est refroidi, renversez-le pour le couper en carrés; déposez ceux-ci dans la soupière, en même temps que 2 ou 3 douzaines d'huîtres d'Ostende, pochées, parées. Déposez 4 à 5 jaunes d'œuf dans une terrine, ajoutez 4 cuillerées à bouche de purée de tomates, bien rouge. — Dégraissez le potage, liez-le avec l'appareil préparé, finissez-le avec un morceau de beurre fin; versez-le dans la soupière, en le passant.

192. — Potage Saint-Germain.

Cuisez 3 douzaines d'écrevisses dans une mirepoix au vin blanc; quand elles sont cuites, retirez les chairs des queues et des pattes pour les piler avec deux fois leur volume de riz cuit; ajoutez un petit morceau de beurre rouge, 4 cuillerées à bouche de sauce, 12 jaunes d'œuf crus; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis, faites-le pocher dans un moule beurré, foncé avec du papier; laissez-le refroidir, puis renversez-le pour le couper en carrés. — D'autre part, avec la cuisson des écrevisses et du bouillon de poisson, préparez 3 à 4 litres de fonds à potage lié, faites-le dépouiller sur l'angle du fourneau; ajoutez au liquide les coquilles des écrevisses pilées; 25 minutes après, passez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf délayés, versez-le dans la soupière, ajoutez l'appareil coupé.

193. — Potage de homard à l'Indienne.

Préparez 3 à 4 litres de fonds à potage blanc n° 19; aussitôt lié, retirez-le sur le côté du feu pour le faire dépouiller.—D'autre part, cuisez dans une mirepoix 2 ou 3 petits homards vivants : 12 minutes d'ébullition suffisent; laissez-les refroidir dans leur cuisson; égouttez-les, détachez les pattes et les queues des coffres pour en retirer les chairs; pilez les coquilles des coffres seulement, additionnez-les au fonds du potage en ébullition, ainsi que la cuisson des homards passée au tamis. Cuisez le potage pendant 20 minutes, en l'écumant; passez-le à l'étamine dans une autre casserole, liez-le avec 3 cuillerées à bouche de bonne poudre de Cary délayée à froid. Cuisez-le pendant 5 à 6 minutes; liez-le avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la bonne crème double; cuisez la liaison sans faire bouillir le potage, versez celui-ci dans la soupière; ajoutez les chairs de homard coupées en dés ou en tranches. Envoyez séparément un plat de riz cuit à l'indienne.

194. — Potage Chanoinesse.

Avec 3 litres de bon consommé de poisson, marquez un fonds à potage lié, blond; tenez-le sur l'angle du fourneau pour le faire dépouiller; additionnez un bouquet de persil garni d'aromates, un verre de madère, une pincée de champignons secs. — Blanchissez 4 douzaines d'huîtres au vin blanc, parez-les, déposez-les dans la soupière.— Faites blanchir 2 foies de lottes ou une douzaine de laitances de carpes, divisez-les, mêlez-les avec les huîtres, ainsi que 2 douzaines de queues d'écrevisses, une julienne de champignons cuits. Au moment de servir, dégraissez le potage, finissez-le avec une pointe de cayenne, ainsi qu'un morceau de beurre d'écrevisses, passez-le à l'étamine, versez-le dans la soupière.

195. — Potage aux huîtres.

Faites blanchir 4 à 5 douzaines d'huîtres avec du vin blanc; dès qu'elles commencent à se raffermir, égouttez-les avec l'écumoire pour les rafraîchir, les parer, les enfermer dans une petite casserole. — Tenez en ébullition, sur l'angle du fourneau, 3 litres de fonds à potage lié, blond; additionnez un litre de consommé de poisson, la cuisson des huîtres tirée à clair, 2 poignées de parures de champignons frais, un bouquet de persil garni, une pincée de poivre. Un quart d'heure après, dégraissez le potage, passez-le à l'étamine, faites-le bouillir, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, ajoutez les huîtres, versez-le dans la soupière, envoyez séparément une assiette de tranches de pain grillées ou frites au beurre.

196. — Potage aux moules.

Faites revenir au beurre, dans une casserole, 2 petits oignons hachés, sans leur faire prendre couleur; ajoutez 5 à 6 douzaines de moyennes moules lavées à plusieurs eaux, ébarbées à cru, ainsi qu'un bouquet de persil garni d'aromates; mouillez-les avec une bouteille de vin blanc, sautez-les sur feu jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; versez-les aussitôt sur un tamis, en recueillant leur cuisson; détachez alors les moules des coquilles. — D'autre part, marquez 3 litres de fonds à potage lié n° 19 ; tenez-le en ébullition sur l'angle du fourneau, additionnez le fonds de

cuisson des moules; quand il est bien dépouillé et dégraissé, passez-le à l'étamine, versez-le dans une autre casserole, ajoutez une julienne de champignons cuits, une pincée de cayenne; 2 minutes après, ajoutez les moules parées; envoyez séparément une assiette de tranches de pain grillées.

197. — Potage Batwina à la Russe.

Faites blanchir séparément et dans un poêlon 4 poignées d'épinards, 2 poignées d'oseille; égouttez ces légumes, passez-les au tamis; mêlez les deux purées, déposez-les dans une terrine vernie pour les délayer avec un litre de *koas* et un litre de *kislichi*[1], ajoutez une pincée de sucre, versez cet appareil dans une casserole d'argent, tenez celle-ci sur glace. — Parez 60 queues d'écrevisses cuites. Émincez en tranches fines, un morceau d'esturgeon braisé, ainsi qu'un morceau de saumon cuit et refroidi. Parez 2 ou 3 concombres salés, coupez-les en dés. Rangez toutes ces garnitures sur un plat, disposées en petits bouquets; ajoutez 2 bouquets de racines de raifort râpées, tenez ce plat sur glace jusqu'au moment de servir. Mêlez alors au potage (tenu sur glace dans la casserole d'argent) quelques morceaux de glace naturelle coupés de la grosseur d'une noix, envoyez-le en même temps que les garnitures dressées dans le plat.

198. — Potage à la Bagration.

Prenez les filets de 4 à 5 soles, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir beurré, faites-les cuire avec un peu de vin blanc. Avec les parures et les arêtes des soles, marquez une petite essence de poisson, mêlez-la avec 3 litres de fonds à potage nº 19; tenez le potage en ébullition sur l'angle du fourneau; laissez-le bien dépouiller; à ce point, mêlez au liquide 2 cuillerées de poudre de Cary délayée au bouillon; au bout de quelques minutes d'ébullition, dégraissez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, étendus avec de la crème crue; au dernier moment, finissez-le avec un morceau de beurre fin, versez-le dans la soupière; ajoutez les filets de soles escalopés et chauds, mais bien épongés; ajoutez également 2 douzaines de queues d'écrevisses coupées. Envoyez séparément des croûtons frits au beurre.

199. — Potage de Ierschis à la Russe.

Le ierschi est un petit poisson très-abondant en Russie, il est connu en France sous le nom de *goujon-perche* ou *perche-goujonnière*. On doit autant que possible l'employer vivant. — Levez les filets d'une centaine de ierschis, parez-les, tenez-les au frais. Avec les têtes et les arêtes de ces poissons, ainsi que quelques perches, tanches, lottes, carpes ou brochetons, marquez un bouillon de poisson (v. nº 14), dégraissez-le, passez-le à la serviette. Versez la valeur de 4 litres de ce bouillon dans une casserole, laissez-le refroidir aux trois quarts, dégraissez-le, clarifiez-le avec 5 à 6 cuillerées à bouche de caviar frais, pilé, mêlé avec quelques blancs d'œuf, puis étendu avec un peu de bouillon froid ou de vin blanc, en procédant, pour la clarification, comme il est dit au nº 24. Quand le consommé est passé, faites-le partir en ébullition, ajoutez une petite julienne de racines de persil et de céleri blanchies, revenues au beurre, puis bien égouttées; 2 minutes après, plongez les filets de ierschis dans ce consommé; au premier bouillon, versez celui-ci dans la soupière, ajoutez 1 ou 2 foies de lotte blanchis à l'eau acidulée, pochés dans du consommé, coupés en escalopes.

200. — Potage d'Éperlans à la Russe.

Avec 3 à 4 litres de bouillon de poisson, clair, préparez un fonds à potage lié; ajoutez un verre de vin blanc, faites-le dépouiller sur le côté du feu pendant une demi-heure. Dégraissez-le ensuite pour le passer au tamis, le lier avec quelques jaunes d'œuf, lui mêler quelques petits losanges d'agoursis blanchis. — Levez les filets de quelques douzaines d'éperlans, faites-les pocher à l'eau salée, égouttez-les ensuite pour les parer, les ranger dans la soupière, avec quelques douzaines de petites quenelles au beurre d'écrevisses. Au moment de servir, versez le potage sur ces garnitures.

201. — Potage barsch maigre, à la Polonaise.

Placez dans une marmite en terre 4 tanches, 2 perches, la tête d'un gros brochet, celle d'une carpe, et enfin une lotte sans foie; tous ces poissons doivent être coupés en tronçons. Additionnez quelques carottes, oignons, poireaux, racines de céleri et de persil émincés, 2 poignées de champignons secs, préalablement dégorgés à l'eau, ainsi qu'un bouquet garni d'aromates; mouillez ces viandes avec 3 litres de bouillon de poisson, 2 litres de jus aigre de betteraves; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur feu modéré. Trois quarts d'heure après, dégraissez le bouillon, passez-le, laissez-le refroidir à moitié pour le clarifier au blanc d'œuf, le passer à la serviette, le tenir au chaud. — D'autre part, cuisez à l'eau salée 250 gram. d'orge perlé, égouttez-le,

1. Le *kislichi* est une boisson qu'on prépare et qu'on vend communément en Russie. C'est une sorte de bière aigrelette, comme le cidre, mousseuse comme le champagne.

déposez-le dans la soupière, ajoutez une petite partie des filets de tanches parés, ainsi qu'une petite julienne composée avec racines de persil et de céleri, poireaux, betteraves, champignons secs et cuits; versez le consommé sur ces garnitures, envoyez séparément une assiette de rissoles garnies avec un salpicon de champignons. — On peut lier ce potage à la crème aigre.

202. — Potage Ouka à la Russe (Uka).

Le ouka est le potage national le plus estimé en Russie, mais il ne peut être parfait qu'à la condition d'employer à sa préparation des sterlets en vie, qu'on tue au moment de les cuire. Par ce fait ce potage n'est exécutable qu'en Russie même, et dans les pays où se produit le sterlet.

Tuez deux petits sterlets, habillez-les d'après la méthode prescrite au chapitre des *relevés;* divisez-les en moyens tronçons, en les coupant en biais sur le corps du poisson, faites-les macérer une demi-heure avec du sel et un morceau de glace naturelle. — Coupez une petite julienne composée avec des racines de céleri et du persil, blanchissez-les, faites-les revenir au beurre, mouillez-les avec un peu de bouillon; faites tomber celui-ci à glace.

D'autre part, marquez un bon bouillon de poisson avec des tanches, des perches, des *ierchis* et des *séguis :* autant que possible les espèces doivent être variées, mais ces trois dernières sont les principales. Aussitôt que le poisson est cuit, passez le bouillon à la serviette, dégraissez-le; quand il est à peu près refroidi, clarifiez-le avec 6 cuillerées à bouche de caviar frais, pilé, délayé avec 2 blancs d'œuf, un peu de vin blanc; quand le consommé est limpide, passez-le à la serviette, tenez-le sur l'angle du fourneau. Déposez les tronçons de sterlet et la julienne dans deux casseroles en argent, la moitié dans chacune. Au moment de servir, additionnez au consommé un verre de champagne, versez-le, par moitié dans les deux casseroles en argent; posez ces casseroles sur le feu; au premier bouillon, retirez-les sur le côté, de façon à ce que le consommé ne fasse que frissonner, car le sterlet ne doit être que poché; tenez ainsi les deux casseroles sur feu pendant 12 à 15 minutes; envoyez ensuite le potage. — Ceux qui distribuent ce potage, dans la *salle à manger,* doivent avoir soin de servir, dans chaque assiette, un morceau de sterlet, une tranche de foie de lottes et le consommé nécessaire; ils doivent en même temps présenter aux convives une assiette de citrons coupés.

203. — Potage Klodnick à la Polonaise.

Triez 2 poignées de feuilles vertes et tendres de betteraves, une poignée de ciboulette, une poignée de feuilles vertes de fenouil, lavez ces herbes, faites-les blanchir séparément à l'eau bouillante et salée, en les tenant bien vertes; égouttez-les ensuite pour en exprimer l'eau, les hacher fin, les déposer ensemble dans une casserole d'argent; mouillez-les alors, en les délayant avec à peu près un litre de jus de concombres salés (*ogourki*) et la même quantité de koas[1]; couvrez la casserole, tenez-la sur la glace. — Maintenant, pelez 2 concombres frais et un concombre salé, divisez-les chacun en quatre parties pour en supprimer les semences, les couper ensuite en petits dés; coupez également un petit morceau d'esturgeon braisé, mais refroidi; déposez-les ensemble dans une petite terrine, additionnez 50 à 60 queues d'écrevisses, une cuillerée à bouche de ciboulette, une cuillerée de fenouil vert, crus et hachés. Une heure avant de servir, passez à l'étamine un litre de bonne crème aigre, incorporez-la avec l'appareil tenu sur glace dans la casserole en argent; additionnez en même temps les queues d'écrevisses, les fines herbes, les concombres et l'esturgeon en dés. Au dernier moment, mêlez au potage quelques morceaux de glace naturelle, bien propres, coupés de la grosseur d'une noix, ainsi que 5 à 6 œufs durcis, coupés en quartiers.

204. — Bouillabaisse à la Provençale.

Prenez 10 à 12 tranches de merlan ayant 2 centim. d'épaisseur, mais surtout bien fraîches; rangez-les sur un plat avec 4 petites *rascasses,* 2 rougets de roche, une petite langouste vivante, coupée en morceaux, et enfin un beau grondin frais également coupé. — Coupez sur un pain blanc et long, 24 tranches, ayant un centim. d'épaisseur, en laissant adhérer la croûte tout autour; rangez-les dans un plat creux.

Choisissez une casserole mince et plate, versez au fond un verre de bonne huile d'olives, 2 moyens oignons

1. Le *koas* est une liqueur fermentée qu'on peut toujours acheter en Russie et en Pologne, mais on peut la préparer d'après la méthode suivante : Mêlez dans une terrine 500 gram. d'orge ordinaire concassé, autant de grains de froment ou d'avoine, également concassés, enfin autant de grains de seigle; mouillez ces grains, juste à couvert, avec de l'eau tiède, afin de les ramollir; quand l'eau est absorbée, ajoutez la même quantité de farine par portions égales de seigle, d'avoine et d'orge; délayez le tout avec une suffisante quantité d'eau chaude pour en former une bouillie légère; versez-la dans 2 terrines en grès; poussez celle-ci à four tombé; tenez-les ainsi pendant 5 à 6 heures, en remuant de temps en temps l'appareil; versez-le ensuite dans un grand baquet, délayez-le avec 12 litres d'eau chaude, ajoutez quelques feuilles de menthe, une poignée de raisins secs, 150 gram de levûre de bière mêlée avec autant de miel, délayés à l'eau tiède. Mélangez bien l'appareil, placez le baquet à température douce. Douze heures après, passez le liquide à travers un tamis, dans un baril; tenez-le dans un lieu frais. 5 à 6 jours après, décantez la liqueur, enfermez-la dans des cruchons en grès, avec un grain de raisin sec dans chacun d'eux; ficelez solidement les cruchons, rangez-les à la cave en attendant d'employer le koas.

émincés, une gousse d'ail, une feuille de laurier; posez la casserole sur feu, faites revenir l'oignon sans lui faire prendre couleur; rangez alors le poisson dans la casserole, saupoudrez-le avec un peu de sel, additionnez les chairs d'un citron parées à vif, épépinées, 2 tomates pelées, exprimées et hachées; ajoutez encore une pincée de bon safran en feuilles, préalablement hachées; ajoutez enfin un verre de vin blanc. Mouillez le poisson juste à couvert avec de l'eau tiède, posez la casserole sur feu ardent, disposée de façon à ce que les flammes entourent le fond de cette casserole. Après 12 à 14 minutes d'ébullition le poisson doit être cuit et le mouillement réduit à point, c'est-à-dire légèrement lié, succulent; additionnez alors une cuillerée de persil, haché avec une pointe d'ail; 2 secondes après, retirez la casserole du feu, versez le bouillon sur les tranches de pain pour les imbiber; dressez les meilleurs morceaux de poisson sur un autre plat avec les ingrédients de la cuisson, moins le laurier, la gousse d'ail et les tranches de citron. Envoyez aussitôt le poisson en même temps que les tranches de pain imbibées. — Si on ne présente pas les deux plats aux convives, les maîtres d'hôtel doivent dresser dans chaque assiette 2 tranches de pain et un morceau de poisson, arrosés avec quelques cuillerées de bouillon.

205. — Macaroni à la Napolitaine [1].

Le macaroni de *Naples* et le véritable fromage de *Parme* bien frais sont indispensables à la parfaite confection de ce mets qui, en Italie, est communément servi comme potage ou tout au moins au début du dîner. On emploie indifféremment le gros macaroni, le moyen ou le petit. — Marquez en braise avec légumes émincés, quelques tranches de jambon, grosses épices et aromates, un morceau de culotte ou noix de bœuf de 2 ou 3 kilogr.; mouillez la viande avec un demi-litre de bouillon, posez la casserole sur feu modéré, couvrez-la, faites tout doucement réduire le liquide à glace; renouvelez trois fois la même opération. Quand le fonds est bien coloré (sans pourtant être brûlé), mouillez la viande à hauteur, aussi avec du bouillon et un peu de vin blanc; finissez de la cuire à feu modéré, afin que le jus ne réduise pas trop; quand elle est cuite à point, le mouillement doit être court, succulent; passez-le au tamis dans une casserole pour le dégraisser à moitié, lui mêler un tiers de son volume de bonne sauce tomate; le faire bouillir sur le côté du feu pendant une demi-heure.

Quelques minutes avant de servir, plongez à l'eau bouillante 7 à 800 gram. de macaroni : cette eau doit être abondante, salée à point; continuez l'ébullition, essayez de temps en temps le macaroni; dès qu'en le coupant avec les dents il ne craque plus [2], égouttez-le dans une passoire, sans le rafraîchir; masquez aussitôt le fond d'une large soupière ou d'une casserole en argent, avec une poignée de parmesan râpé, étalez sur elle une couche de macaroni tout chaud, saupoudrez également cette couche avec du parmesan, arrosez-la avec du jus préparé, mêlé avec 200 gram. de bon beurre; sur cette première couche disposez-en une autre exactement dans les mêmes conditions, continuez jusqu'à ce que le macaroni et le jus soient employés; envoyez aussitôt le macaroni, en l'accompagnant avec une assiette de parmesan râpé, en même temps qu'une soupière de consommé ou tout autre potage, afin de donner le choix aux convives.

206. — Macaroni à la Camérani.

Épluchez 4 à 5 aubergines, émincez-les en lames, saupoudrez-les avec du sel, faites-les macérer pendant un quart d'heure pour les exprimer, les fariner, les faire frire. — Émincez quelques champignons frais, cuisez-les vivement avec du beurre, en faisant réduire leur fonds. — Déposez dans une casserole une garniture composée de rognons de coq blanchis, de crêtes de volaille, cuites selon la règle; arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche d'espagnole, tenez-les au chaud.

Une demi-heure avant de servir, cuisez 7 à 800 gram. de gros macaroni de *Naples,* dans les conditions prescrites à l'article précédent; aussitôt cuit, égouttez-le, sans le rafraîchir ni le laisser refroidir; saupoudrez le fond d'une grande casserole d'argent avec du parmesan râpé, masquez-le aussitôt avec une couche de macaroni; saupoudrez celui-ci avec du parmesan, puis masquez-le avec une couche formée avec les aubergines, les champignons, le ragoût; arrosez cette couche avec de la bonne glace, mêlée avec moitié de son volume de bon beurre et quelques cuillerées à bouche de sauce tomate; recommencez la même opération jusqu'à ce que le macaroni, les légumes et le ragoût soient épuisés, en ayant soin d'entremêler chaque couche avec du parmesan et du jus; envoyez le macaroni en même temps qu'une soupière de consommé.

1. A partir de cet article commence une série de mets qu'on ne peut, au fond, appeler des potages, mais qui bien souvent en tiennent lieu. Pour servir de tels mets au début d'un dîner, il convient avant tout de s'assurer de l'adhésion de l'amphytrion, et avoir la certitude que la majorité des convives leur feront bon accueil. Dans tous les cas, il convient de les accompagner d'un consommé. — Ces mets conviennent surtout pour les déjeuners.

2. Le temps nécessaire à la cuisson du macaroni dépend d'abord de son épaisseur, puis de sa fraîcheur; le gros macaroni frais, comme on l'achète à Naples, peut cuire en quelques minutes, tandis que la même qualité de pâte, si elle se trouve sèche, c'est-à-dire dans les conditions qu'on le vend en France, en Angleterre ou en Allemagne, exige de 15 à 20 minutes d'ébullition.

207. — Macaroni à la Calabraise.

Retirez la peau et les graines à 8 belles tomates du Midi, coupez-les en morceaux, faites-les égoutter sur un tamis. Hachez un oignon, faites-le revenir de couleur blonde dans une casserole, additionnez 250 gram. de maigre de jambon cru coupé en dés, un bouquet de persil garni d'aromates, grains de poivre, une gousse d'ail entière; 2 minutes après, additionnez les tomates; quand celles-ci ont réduit leur humidité, arrosez-les avec 2 décil. de glace fondue, autant d'espagnole réduite; cuisez-les quelques minutes, passez-les au tamis.

Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni de Naples dans les conditions prescrites au nº 205; aussitôt cuit, égouttez-le, versez-le dans un sautoir pour lui mêler 200 gram. de beurre divisé en petites parties; incorporez celui-ci, en roulant le sautoir sur lui-même, hors du feu; finissez le macaroni avec une pincée de poivre; dressez-le dans une large casserole d'argent ou un plat creux, par couches, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de parmesan râpé, mais en les arrosant chacune avec une partie de la sauce préparée. Saupoudrez le macaroni, en dessus, avec du parmesan, arrosez-le avec du beurre à la noisette; envoyez séparément une soupière de consommé.

208. — Macaroni à la Cussy.

Avec du jus d'étuvée, de la sauce tomate et du beurre, préparez un fonds, tel qu'il est décrit au nº 205.—Émincez 500 gram. de truffes crues et pelées; faites-les sauter vivement au beurre; assaisonnez-les avec sel, une pointe de cayenne; mouillez-les avec 4 cuillerées à bouche de madère; quand le vin est réduit, arrosez les truffes avec un peu de glace fondue, mêlez aux truffes 3 douzaines de rognons de coq, autant de petites crêtes; tenez cette garniture de côté, au bain-marie.

Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni de *Naples* (v. nº 205), égouttez-le sans le rafraîchir, versez-le dans un sautoir; additionnez 300 gram. de beurre divisé en petites parties, roulez le sautoir, hors du feu, jusqu'à ce que le beurre soit dissous; incorporez alors au macaroni (peu à peu) 250 gram. de parmesan râpé, ainsi que le ragoût aux truffes, mêlé avec quelques cuillerées de glace fondue; dressez aussitôt le macaroni dans une casserole d'argent, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, mais en les arrosant avec le jus préparé; saupoudrez aussi le dessus, arrosez-le avec le restant du jus, envoyez-le en même temps qu'une soupière de consommé, afin de donner le choix aux convives.

209. — Macaroni à la Montglas.

Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni de *Naples* (v. nº 205), égouttez-le dans une passoire, versez-le dans un sautoir pour lui incorporer, hors du feu, 400 gram. de beurre, en même temps que 200 gram. de parmesan râpé, mais peu à peu; arrosez-le avec 5 à 6 cuillerées à bouche de velouté réduit, autant de bonne glace fondue; dressez-le par couches dans un plat creux, en alternant chaque couche avec du parmesan râpé et avec une petite partie de montglas, composée avec des filets de volaille, des truffes, de la langue à l'écarlate; arrosez-les avec un peu de glace fondue, saupoudrez-les avec du parmesan râpé. Envoyez à part une soupière de consommé.

210. — Macaroni à la Princesse.

Faites piler les filets de 2 perdreaux rôtis, avec un morceau de beurre, passez-les au tamis; étendez cette purée avec 2 décil. de jus de bœuf à la napolitaine, préparé d'après la méthode prescrite au nº 205. — Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni de Naples, avec les soins prescrits plus haut; égouttez-le aussitôt cuit, versez-le dans un large sautoir pour lui incorporer 400 gram. de beurre, divisé en petites parties, puis 200 gram. de parmesan râpé, et enfin la purée de perdreaux; dressez alors le macaroni par couches dans une large casserole d'argent, en saupoudrant chaque couche avec une poignée de parmesan, et en les arrosant avec un peu de jus de bœuf tenu en réserve, mêlé avec 100 gram. de beurre à la *noisette*. Envoyez en même temps une soupière de consommé.

211. — Macaroni à la Reine.

Faites piler les chairs blanches d'un poulet cuit, refroidi; mêlez à ces chairs 4 décil. de béchamel réduite, passez l'appareil au tamis fin. Déposez cette purée dans une petite casserole, arrosez-la avec quelques cuillerées de glace fondue, tenez-la de côté. — Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni de Naples (v. nº 205), égouttez-le, versez-le (sans le rafraîchir) dans un large sautoir pour lui incorporer, peu à peu, 400 gram. de beurre, 300 gram. de parmesan râpé, en même temps que la moitié de la purée de volaille. Dressez le macaroni par couches dans une large casserole d'argent, en alternant chaque couche avec une partie de la purée réservée; saupoudrez le macaroni en dessus, avec un peu de parmesan; arrosez-le avec un peu de glace. Envoyez en même temps une soupière de bon consommé, simple ou garni.

212. — Macaroni à la Levantine.

Cuisez d'après la méthode ordinaire 7 à 800 gram. de macaroni; égouttez-le dans une passoire, versez-le aussitôt dans un sautoir, liez-le avec 2 décil. de béchamel réduite; ajoutez peu à peu 400 gram. de beurre, 250 gram. de parmesan râpé; quand l'appareil est bien lié, additionnez 300 gram. de maigre de jambon cuit coupé en petits dés, assaisonnez-le avec une pointe de poivre, dressez-le dans une large casserole d'argent, par couches alternées avec quelques cuillerées de bonne sauce tomate peu liée; envoyez le macaroni en même temps qu'un consommé.

213. — Macaroni à la Cardinale.

Épluchez les queues de quelques douzaines de petites écrevisses cuites, tenez-les à couvert dans une casserole. — Mêlez dans un sautoir 2 décil. de béchamel réduite, avec la même quantité de champignons, simplement pilés et passés, posez le sautoir sur feu vif, incorporez à l'appareil un morceau de bon beurre d'écrevisses. — Cuisez 7 à 800 gram. de macaroni, égouttez-le (sans le rafraîchir), versez-le dans un sautoir pour lui incorporer, peu à peu, 250 gram. de beurre, 200 gram. de parmesan râpé, ainsi que l'appareil au beurre d'écrevisses; assaisonnez-le avec une pointe de poivre, dressez-le dans une large casserole d'argent, par couches, en alternant celles-ci avec du parmesan, et en les arrosant avec quelques cuillerées à bouche de beurre à la *noisette*. Envoyez en même temps une soupière de consommé.

214. — Nouilles à la Génoise.

Détrempez 7 à 8 œufs de pâte à nouille (v. les détrempes), divisez-la en trois parties, abaissez celles-ci très-minces, étalez-les à mesure sur un linge, faites sécher la pâte pendant un quart d'heure pour la ciseler ensuite. — Émincez en julienne 3 douzaines de champignons frais de *Génes* (cèpes). Hachez un oignon, faites-le revenir avec moitié beurre, moitié huile; additionnez les cèpes à l'appareil, assaisonnez-le avec sel et poivre, faites-en réduire toute l'humidité; retirez-le alors du feu pour le lier avec un peu de glace, quelques cuillerées de sauce tomate. — Faites bouillir les nouilles à l'eau salée pendant 4 à 5 minutes, égouttez-les sur un tamis, versez-les dans un sautoir sans les rafraîchir; incorporez alors 400 gram. de beurre et 250 gram. de parmesan râpé, mais peu à peu; quand le mélange est opéré, dressez les nouilles par couches dans une large casserole d'argent, en alternant chaque couche avec une petite partie du ragoût aux champignons, mais en les saupoudrant avec du fromage; arrosez ensuite le dessus avec quelques cuillerées de beurre à la *noisette*. Envoyez les nouilles en même temps qu'une soupière de consommé.

215. — Ravioles à la Génoise.

Détrempez 7 à 8 œufs de pâte à nouille pour ravioles, divisez-la en quatre parties égales, abaissez tour à tour celles-ci en abaisses carrées, très-minces; mouillez légèrement la surface d'une de ces abaisses, puis avec de la farce à raviole, placée dans une poche, poussez de petites boules en lignes droites à distance de 2 à 3 centim.; quand cette abaisse est masquée, couvrez-la, ainsi que la farce avec une abaisse de pâte semblable à la première, puis appuyez les intervalles avec la main d'abord, et ensuite avec le revers d'un petit *coupe-pâte* rond, afin de marquer chaque raviole; coupez celles-ci à l'aide d'un coupe-pâte de 2 centim. et demi de diamètre; rangez-les à mesure sur un linge saupoudré de farine; cela fait, abaissez les deux autres parties de la pâte, répétez la même opération. Couvrez les ravioles avec un linge, en attendant de les cuire. — Dix minutes avant de servir, plongez les ravioles à l'eau bouillante et salée, donnez 3 minutes d'ébullition au liquide, retirez la casserole, tenez-la à couvert (hors du feu) pendant 3 à 4 minutes; égouttez les ravioles sur un tamis, versez-les dans un sautoir, arrosez-les avec 400 gram. de beurre cuit à la *noisette*, en les saupoudrant avec quelques cuillerées de parmesan râpé; roulez le sautoir sur lui-même, hors du feu, puis prenez les ravioles avec une écumoire, dressez-les par couches dans une casserole en argent ou un plat creux, en saupoudrant à mesure chaque couche avec une poignée de parmesan, mais en les arrosant avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue, mêlée avec son même volume de sauce tomate. Envoyez en même temps une soupière de consommé.

216. — Risot à la Piémontaise.

Triez avec soin 5 à 600 gram. de riz de Piémont. — Hachez un oignon, pour le faire revenir, avec du beurre, dans une casserole, mais sans lui faire prendre couleur; ajoutez aussitôt le riz, cuisez-le pendant quelques secondes, sans cesser de le tourner avec une cuiller; mouillez-le au triple de sa hauteur avec du bouillon un peu gras; couvrez la casserole, faites partir le liquide en ébullition; 7 à 8 minutes après, retirez-le sur feu moins vif, finissez de cuire le riz sans le toucher, mais seulement en ayant soin de lui additionner un peu de bouillon chaud, au cas

où il serait à sec avant d'être suffisamment cuit; aussitôt que les grains se coupent sous la dent sans craquer, retirez le riz du feu pour lui incorporer, par petites parties à la fois, 300 gram. de beurre, 200 gram. de parmesan râpé, et en dernier lieu, quelques cuillerées à bouche de bonne glace fondue; tenez la casserole couverte pendant 5 minutes; dressez ensuite le riz dans une casserole à légumes, saupoudrez-le, en dessus, avec une poignée de parmesan râpé, arrosez-le avec de la glace fondue; envoyez à part une soupière de consommé. — Dans la saison des truffes blanches, on peut en émincer quelques-unes sur le riz, puis les arroser avec un peu de glace fondue.

217. — Risot à la Florentine.

Hachez un oignon, faites-le revenir avec du beurre, mêlé avec un morceau de moelle de bœuf hachée; quand il est de couleur blonde, additionnez 7 à 800 gram. de riz de Piémont, faites revenir celui-ci pendant quelques secondes en le tournant; mouillez-le ensuite au triple de sa hauteur avec du bon bouillon, cuisez-le avec les soins prescrits à l'égard du riz à la Piémontaise; quand il est cuit à point et sec, retirez-le du feu; incorporez alors au risot, par petites parties à la fois, 300 gram. de beurre, 200 gram. de parmesan râpé. Additionnez aussitôt une petite julienne de truffes cuites, mêlées avec quelques cuillerées de glace, un peu de sauce tomate; dressez ensuite le *risot*, par couches, en saupoudrant celle-ci avec du parmesan râpé. Envoyez en même temps une soupière de consommé.

218. — Pouleinte (polenta) à la Piémontaise.

Faites bouillir 2 litres de bouillon ou d'eau dans une casserole, additionnez un peu de sel, un morceau de beurre; retirez la casserole sur le côté du feu pour incorporer au liquide 7 à 800 gram. de bonne pouleinte (semoule de maïs) fraîchement moulue, en la laissant tomber en pluie dans le liquide, mais sans cesser d'agiter celui-ci, de façon à obtenir une bouillie légère, lisse, sans grumeaux; travaillez l'appareil sur feu pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que sa consistance soit sensiblement augmentée; retirez-le alors du feu; 2 minutes après, incorporez, peu à peu, au risot 300 gram. de beurre, 200 gram. de parmesan râpé; avec cet appareil, emplissez de petits moules à darioles préalablement humectés au pinceau avec de la glace fondue; laissez-le raffermir dans les moules, puis renversez les petits pains sur un plat, saupoudrez-les avec du parmesan râpé, arrosez-les avec un peu de bon jus. Envoyez séparément une soupière de consommé.

DES SAUCES.

Les sauces, par les soins et le travail qu'elles exigent, par les sacrifices coûteux qu'elles entraînent forcément, doivent être considérées comme la base essentielle de la bonne cuisine. Un dîner élégant, somptueusement servi, mais dont les sauces n'auraient pas cette finesse de goût, cette succulence, cette pureté indispensables, serait peu apprécié des gourmets judicieux.

Un homme n'est jamais grand cuisinier s'il ne possède une parfaite connaissance des sauces, s'il n'a fait une étude spéciale des principes méthodiques sur lesquels repose leur perfection. Pour s'initier au travail des sauces, pour en saisir tous les secrets, il faut absolument passer par l'école de la pratique, sous la direction d'un maître habile.

Les hommes du métier ne doivent point se dissimuler que les sauces réclament des soins minutieux, une surveillance constante et active, qu'elles réclament surtout des sacrifices en rapport avec leur importance, puisque le moindre défaut dans leur confection les rejette parmi les produits vulgaires.

Deux causes contribuent à l'imperfection des sauces : le défaut de science, ou le défaut des matières premières. Un homme incompétent, avec les plus grandes ressources, n'obtient cependant qu'un résultat médiocre et douteux; mais un savant praticien, s'il n'a pas les matières nécessaires, si celles-ci sont insuffisantes ou de mauvaise qualité, n'atteint pas davantage le but recherché. L'expérience, la pratique, le savoir, deviennent impuissants; le cuisinier le plus instruit peut corriger, peut atténuer, mais il ne saurait lutter contre l'impossible, ni faire des prodiges avec rien; cela n'est pas dans la limite de ses pouvoirs.

Ainsi donc, pour obtenir des sauces parfaites, il faut non-seulement en connaître les exigences et le travail, il faut encore savoir faire les sacrifices qu'elles comportent. Ces considérations, que nous ne saurions trop rappeler, aussi bien aux amphytrions qu'aux cuisiniers, ont déjà frappé plus d'un esprit observateur; mais si une exception et un fait accidentel ont ici la portée d'un enseignement, nous devons ajouter que les calculs parcimonieux ne sont pas habituels aux véritables gourmets; ils savent, eux, que la bonne cuisine est incompatible avec des moyens insuffisants.

Nous n'avons décrit dans ce chapitre que les sauces applicables aux entrées chaudes, les *relevés*, les *légumes* et les *rôts;* les sauces froides, celles pour rôts, ainsi que celles d'entremets, ont été classées dans leurs chapitres respectifs. Les sauces que nous traitons ici sont divisées en trois catégories, la première comprend les sauces *capitales* ou grandes sauces, la seconde les sauces *simples,* la troisième les sauces de *réduction.*

FONDS DE CUISINE.

219. Roux blond. — C'est avec les *roux* qu'on lie les grandes sauces, le *velouté*, l'*espagnole* ou la *béchamel*. Les sauces sont plus ou moins colorées, selon qu'on fait roussir la farine ou qu'on la tient de couleur blonde; l'essentiel est de la cuire avec soin, mais surtout la cuire avec du bon beurre, car alors elle s'imprègne d'un goût de noisette qui parfume agréablement les sauces. La farine bien cuite a encore pour résultat de prévenir la décomposition des sauces liées; on peut bien tirer une sauce sans faire de *roux*, mais cette opération est indispensable si on veut obtenir un résultat supérieur.

Faites fondre 300 gram. de beurre, versez-le dans une casserole en l'épurant, *emplissez*-le, c'est-à-dire mêlez-le avec 450 gram. de bonne farine[1] pour en former une pâte molle; tournez-la sur feu avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle se trouve en pleine ébullition; retirez alors la casserole sur feu modéré, afin que la farine cuise sans violence et sans prendre couleur; quelques minutes après, retirez la casserole du feu, laissez refroidir le *roux* pour le délayer peu à peu avec le fonds chaud destiné à la confection de la sauce.

220. Roux brun. — Versez 300 gram. de beurre fondu dans une casserole, faites-le chauffer, emplissez-le avec 400 gram. de bonne farine; cuisez vivement celles-ci pendant quelques minutes, retirez-la alors sur feu doux, remuez-la de temps en temps pour qu'elle cuise, en se colorant d'une belle teinte *blond foncé* (il faut la cuire pendant 25 à 30 minutes); quand elle est au point voulu, retirez la casserole du feu, laissez refroidir à moitié le roux pour le délayer avec le *fonds* de cuisson destiné à la confection de la sauce. — Ce *fonds* doit être bouillant.

221. Fonds blanc. — Faites fondre, dans une casserole, 250 gram. de lard râpé et 300 gram. de graisse à bœuf hachée, ajoutez une carotte. Un oignon émincé, un bouquet de persil, des aromates, les chairs d'un citron parées à vif, épépinées, grains de poivre, quelques clous de girofle; faites revenir pendant quelques minutes ces ingrédients, à feu modéré, saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de farine; 2 minutes après, délayez celle-ci avec 2 ou 3 litres de bouillon léger, une bouteille de vin blanc; tournez le liquide sur le feu jusqu'à l'ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau. Trois quarts d'heure après, passez-le au tamis. — Ce fonds est appliqué à la cuisson de certains légumes et viandes devant rester blancs.

222. Fonds de Mirepoix. — Faites fondre dans une casserole 3 à 400 gram. de lard haché, ajoutez 2 oignons, 2 carottes, un demi-pied de céleri, 2 racines de persil émincés; faites revenir ces légumes doucement sans les colorer; additionnez 300 grammes de jambon cru, coupé en dés, quelques bonnes parures et graisse de veau, une poignée de parures de champignons, un fort bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail, grosses épices; mouillez-les avec 2 litres de bouillon autant de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur le côté du feu, mais en maintenant l'ébullition assez vive pour que la Mirepoix réduise d'un tiers de son volume; à ce point, passez-la au tamis. — Ce fonds est l'auxiliaire indispensable aux cuissons succulentes.

223. Fonds à poêler. — Coupez un gros oignon en dés, mettez-le dans une casserole avec 250 gram. de lard haché et fondu, ajoutez quelques parures de volaille et de veau, quelques couennes blanchies, une carotte, racines de persil et céleri, aromates, grosses épices; faites revenir ces ingrédients, à feu modéré, pendant un quart d'heure; mouillez-les avec 2 ou 3 litres de bouillon blanc, ajoutez les chairs épépinées de 3 citrons, une poignée de parures de champignons, 250 gram. de jambon dessalé; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur feu modéré, cuisez-le pendant une heure, passez-le au tamis.

224. Fonds de marinade cuite. — Émincez une carotte, un gros oignon, un morceau de céleri; faites-les revenir à l'huile ou à la graisse sans prendre couleur; mouillez-les avec 2 litres de vinaigre ordinaire; additionnez un fort bouquet de persil, thym, laurier, romarin, basilic, une gousse d'ail, un peu de sel, grosses épices; couvrez la casserole, faire réduire le liquide d'un cinquième de son volume, passez-le au tamis.

1. La farine de mauvaise qualité, ou seulement trop fraîche ou humide, fait relâcher les sauces après leur cuisson; cette considération ne doit pas être perdue de vue.

225. Fonds de marinade crue. — Pour mariner à cru les viandes ou les poissons, placez-les dans une terrine, salez-les, arrosez-les avec de l'huile, additionnez un ou plusieurs oignons émincés, feuilles de laurier, grains de poivre, tranches de citron, branches de persil vert; roulez ces ingrédients avec la viande ou le poisson, laissez-les macérer ensemble le temps voulu.

226. Fonds de court-bouillon. — Ce fonds est surtout destiné à la cuisson des poissons. — Émincez 2 ou 3 oignons et 2 carottes, faites-les revenir avec du beurre et lard fondus; additionnez quelques débris de jambon, un bouquet d'aromates, persil; faites revenir ces ingrédients, mouillez-les avec 3 ou 4 bouteilles de vin blanc ou rouge (selon l'espèce du poisson), ajoutez les débris et arêtes de poisson à disposition; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le, retirez-le sur l'angle du fourneau; trois quarts d'heure après, passez-le au tamis. — Si ce fonds devait servir à cuire des poissons en maigre absolu, il faudrait en supprimer les éléments gras, remplacer le lard par du beurre ou de l'huile. — Ce fonds, après la cuisson des poissons, doit être conservé dans un lieu frais. Il peut être employé de nouveau pour une autre cuisson de même espèce.

227. Fonds de Matignon. — Émincez un ou plusieurs oignons, carottes, racines de persil et de céleri, faites-les revenir dans une casserole avec du lard haché; quelques minutes après, additionnez un morceau de jambon émincé, quelques parures de champignons, thym, laurier, feuilles de persil, grains de poivre; mouillez ces ingrédients, juste à couvert, avec du vin blanc; faites tomber le mouillement à glace, retirez la casserole du feu, laissez refroidir l'appareil.

228. Fines herbes cuites et crues. — Pour obtenir des *fines herbes* cuites, faites revenir, sans les colorer, au beurre ou au lard fondu, quelques cuillerées à bouche d'échalottes et oignon hachés; additionnez le double de leur volume de champignons crus, hachés, ainsi qu'une gousse d'ail entière[1]; quand l'humidité des légumes est réduite, ajoutez quelques cuillerées à bouche de truffes crues et hachées; assaisonnez l'appareil, finissez-le avec une cuillerée de persil haché, assaisonnez-le, versez-le dans une petite terrine après avoir retiré l'ail. — Les *fines herbes* crues comprennent : le persil, la ciboulette, le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, le fenouil, l'échalotte, l'oignon; tous ces légumes doivent être hachés séparément. Le persil et l'oignon peuvent être blanchis, c'est-à-dire enveloppés dans le coin d'une serviette, trempés à l'eau bouillante, puis bien exprimés.

229. Duxelle. — La Duxelle se compose de fines herbes cuites, mouillées avec un peu de glace ou demi-glace, et celle-ci réduite avec les fines herbes, en tournant l'appareil à la cuiller. Quand cet appareil est froid, il doit être consistant et serré.

---

230. Panade au lait. — Cassez 3 œufs dans une casserole, battez-les, ajoutez 200 gram. de farine, un morceau de beurre; délayez l'appareil avec 4 à 5 décil. de lait, tournez-le sur feu doux pour le cuire et lui faire prendre consistance; desséchez-le pendant quelques minutes, versez-le sur une assiette pour le faire refroidir, couvert d'un papier beurré.

231. Panade au bouillon. — Faites bouillir dans une casserole 2 décil. de bouillon, ajoutez un morceau de beurre, emplissez aussitôt le liquide avec de la farine, de façon à obtenir une pâte lisse, de la consistance d'une pâte à choux légère; cuisez-la pendant quelques minutes à feu modéré; étalez-la sur une assiette pour la faire refroidir avec un papier beurré dessus.

232. Panade au pain. — Prenez 300 gram. de mie de pain de cuisine, trempez-la dans de l'eau tiède pour l'imbiber, en exprimer ensuite l'humidité; mettez-la dans une casserole avec un peu de bouillon, broyez-la, faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit liée et compacte; assaisonnez-la, ajoutez un morceau de beurre; avant de la retirer du feu, liez-la avec quelques jaunes d'œuf, versez-la dans une assiette, couvrez-la avec du papier beurré pour la laisser refroidir.

233. Panade à la farine de riz. — La panade préparée avec de la panade de riz est une innovation dont les cuisiniers intelligents feront le plus grand profit; elle donne d'excellents résultats. — Faites bouillir 4 litres de bouillon, ajoutez un morceau de beurre fin, retirez le liquide du feu pour l'emplir avec de la farine de riz, de façon à obtenir une bouillie lisse et légère; tournez-la sur le feu, faites-la réduire pendant quelques minutes en la

1. En tout apprêt, l'ail est facultatif et non obligatoire.

tournant; retirez-la du feu, déposez-la dans une terrine, frottez-en la surface supérieure avec du beurre, laissez-la refroidir à moitié. — Cette panade doit être employée peu après qu'elle est préparée.

234. Godiveau. — *Proportions :* 600 gram. de graisse de rognon, dont deux tiers graisse de bœuf et un tiers graisse de veau, 400 gram. de viande maigre de veau, 3 jaunes d'œuf, sel, épices composées, une cuillerée à bouche de ciboulette hachée. — Les parties de la *noix, sous-noix* et filet de veau sont celles qui conviennent le mieux à cet emploi. — Supprimez les nerfs, peaux et membranes adhérentes aux chairs, hachez celles-ci, pilez-les au mortier pour les convertir en pâte lisse, les passer au tamis; déposez-les dans une terrine vernie, tenez-les sur glace pendant une demi-heure. — Divisez la graisse en petites parties, afin d'en retirer les pellicules qui l'enveloppent, hachez-la, pilez-la jusqu'à ce qu'elle soit également convertie en pâte lisse et molle, en additionnant de temps à autre quelques parties d'eau glacée; ajoutez peu à peu les viandes de veau, pilez-les ensemble. Assaisonnez le godiveau, incorporez les jaunes d'œuf, en même temps que 3 à 4 cuillerées à bouche de velouté; en dernier lieu, additionnez la ciboulette, retirez le godiveau du mortier pour le déposer dans une terrine, tenez-le au frais jusqu'au dernier moment. — Le point essentiel de l'opération consiste à veiller attentivement à ce que les viandes et la graisse soient bien broyées, que l'appareil soit lisse et souple. L'application de l'eau glacée est nécessaire pour maintenir à la farce son unité en même temps que sa souplesse; si on la laissait s'échauffer, elle tournerait évidemment. — Par le même procédé, et dans les mêmes proportions, on peut préparer du godiveau à la volaille et au gibier.

235. Farce[1] de veau. — Cette farce trouve son emploi dans les *bordures* ou *appuis* en farce sur lesquels on dresse certaines entrées chaudes ou des relevés. — *Proportions :* 500 gram. de veau (noix ou filets mignons), 250 gram. de panade, 250 gram. de beurre, 3 jaunes d'œuf, un œuf entier, 3 à 4 cuillerées à bouche de sauce, sel, épices. — Parez les viandes, coupez-les en gros dés pour les faire hacher et piler. Quand elles sont converties en pâte, additionnez la panade par petites parties, puis le beurre ou l'équivalent de tétine de veau cuite, et enfin les œufs un à un; pilez vivement la farce encore 10 minutes; assaisonnez-la, faites-la passer au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la 5 minutes à la cuiller, en incorporant la sauce; tenez-la au frais jusqu'au moment de l'employer. — A l'égard des farces en général, il convient toujours d'en essayer la consistance avant leur emploi, afin de les rectifier, soit en incorporant un peu de sauce, si elles étaient trop fermes, soit en additionnant des œufs ou de la panade, si elles étaient trop faibles; en ce cas il convient de les piler de nouveau.

236. Farce de volaille. — *Proportions :* 500 gram. de filets de volaille, 250 gram. de panade, 250 gram. de beurre, 3 à 4 jaunes d'œuf, sel, épices. — Parez des filets de poule, de poulet ou de dinde de leur épiderme ou parties nerveuses, coupez-les en gros dés, faites-les piler vivement, jusqu'à ce qu'ils soient convertis en pâte; retirez-les du mortier pour les passer au tamis. Mettez la panade dans le mortier pour la piler, en additionnant, quand elle est bien refroidie et broyée, les chairs de volaille peu à peu, puis la moitié du beurre, les œufs, et enfin le restant du beurre. Assaisonnez la farce, pilez-la encore pendant 10 minutes, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine pour la travailler à la cuiller pendant quelques minutes, la lisser, en incorporant un peu de sauce blonde; essayez sa consistance pour la rectifier suivant ses besoins.

237. Farce sans panade. — Pilez 500 gram. de filets de volaille parés, incorporez à ces chairs 4 à 5 jaunes d'œuf, un à un, ajoutez 250 gram. de beurre, sel, épices; quand la farce est bien lisse, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine pour incorporer, en la travaillant, 2 décil. de béchamel réduite, serrée, mais froide. Couvrez la farce, tenez-la au frais, sur glace si c'est possible.

238. Farce de volaille à la crème, à l'Impériale. — *Proportions :* 500 gram. de filets de volaille, un blanc d'œuf, 3 décil. de bonne crème crue, sel, épices. — Parez les filets, coupez-les en gros dés, faites-les piler, additionnez le blanc d'œuf; quand les chairs sont converties en pâte, passez-les au tamis. Déposez la farce dans une terrine, incorporez la crème, peu à peu, en la travaillant vivement à la cuiller pour la lisser; assaisonnez-la, essayez-en une partie, en la faisant pocher à la bouche du four, rectifiez-la au besoin, soit avec de la crème, soit avec du blanc d'œuf.

239. Farce de volaille à l'Italienne. — *Proportions :* 300 gram. de chairs de volaille cuites, 200 gram. de chairs crues, 150 gram. de panade, 200 gram. de tétine cuite, 2 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, sel, épices, sauce. — Parez les chairs de volaille crues et cuites, coupez-les en dés, faites-les piler séparément pour les mêler; quand elles sont converties en pâte, retirez-les pour piler la panade, additionnez la tétine à celle-ci, mais peu à peu; quand le mélange est opéré, ajoutez les chairs de volaille à l'appareil, puis les œufs; assaisonnez la farce, déposez-la dans une terrine,

1. Ce que nous recommandons surtout, à l'égard des farces, c'est l'emploi d'épices composées. Les *Epices des cuisiniers* sont le produit le plus parfait, le mieux combiné qui, jusqu'ici, ait été livré au commerce. Ces épices ont été composées par un homme du métier.

ajoutez quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites, travaillez-la pendant quelques minutes à la cuiller, essayez-la pour la rectifier au besoin, tenez-la au frais en attendant de l'employer.

240. Farce de volaille printanière. — On emploie surtout cette farce à l'usage des quenelles pour garniture de potage. — Prenez la quantité de farce de volaille nécessaire, déposez-la dans une terrine, ajoutez quelques parties de *vert d'épinards* pour la colorer de belle nuance. — Pour préparer de la farce rouge, il suffit de la mêler, en la pilant, avec quelques parties de beurre d'écrevisses.

241. Farce à ravioles, à la Française. — Coupez en dés 250 gram. de filets de volaille cuits, pilez-les pour les convertir en pâte, ajoutez 150 gram. de tétine de veau cuite, refroidie, hachée; pilez-les ensemble jusqu'à ce que le mélange soit complet; assaisonnez la farce avec une pointe de muscade; ajoutez 2 poignées de parmesan râpé, 4 jaunes d'œuf, 3 cuillerées à bouche de velouté réduit; passez-la au tamis.

242. Farce de perdreaux. — *Proportions :* 500 gram. de filets de perdreaux, 250 gram. de panade, 200 gram. de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel, épices, sauce. — Coupez les filets de perdreaux en gros dés, faites-les piler, déposez les chairs dans une terrine. Pilez la panade, ajoutez peu à peu le beurre et les chairs pilées, puis les œufs. Pilez la farce encore 10 minutes, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la pendant quelques minutes à la cuiller; essayez sa consistance pour la rectifier avec un peu de sauce ou des œufs, tenez-la au frais. — On prépare d'après cette méthode, dans les mêmes proportions, des farces de faisans, lapereaux, etc. — Aux farces de gibier, on peut toujours mêler quelques parties de truffes crues, pilées avec les viandes.

243. Farce de perdreaux à l'Italienne. — Pilez 300 gram. de filets de perdreaux crus, avec le même poids de filets cuits, mais refroidis; additionnez 200 gram. de panade, 200 gram. de tétine cuite, 4 jaunes, un œuf entier, sel, épices, 2 cuillerées à bouche d'espagnole; quand la farce est bien lisse, passez-la au tamis; essayez-la pour la rectifier et la tenir dans un lieu frais. — On peut préparer ainsi des farces de faisans, de lapereaux et levrauts.

244. Farce de gelinottes à la crème. — Pilez 500 gram. de gelinotte, additionnez un blanc d'œuf à ces chairs, assaisonnez-les, passez-les au tamis; déposez la farce dans une terrine, travaillez-la à la cuiller en incorporant 3 à 4 décil. de bonne béchamel réduite et refroidie.

245. Farce à gratin de gibier. — On prépare indistinctement ces farces avec des viandes de veau, de volaille et de gibier : faisans, perdreaux, lapereaux, etc. — Parez 500 gram. de chairs, coupez-les en petits morceaux, faites-les revenir avec du lard râpé, quelques parures de truffes, quelques foies de volaille; ajoutez peu à peu les chairs pilées, 4 jaunes d'œuf, un œuf entier, assaisonnez la farce, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, travaillez-la à la cuiller en incorporant un peu de glace, un peu de sauce, quelques cuillerées à bouche de *farce crue*.

246. Farce à gratin de foie-gras. — *Proportions :* 500 gram. de foie de poularde ou foie-gras, 250 gram. de panade, 150 gram. de lard râpé, 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, 6 cuillerées d'espagnole, 3 jaunes d'œuf, un œuf entier, sel, muscade, épices, un peu de farce crue. — Faites sauter les foies avec la moitié du lard fondu, assaisonnez-les; additionnez les fines herbes, laissez-les refroidir ensemble pour les piler ensuite; quand ils sont convertis en pâte, retirez-les, pilez la panade avec le restant du lard râpé; additionnez les foies, peu à peu, puis les œufs, sel, épices, et enfin la farce crue. Passez au tamis.

247. Pâte à saucisse. — Hachez séparément autant de viandes maigres de porc que de lard frais, mêlez-les, assaisonnez le hachis de haut goût, hachez-le de nouveau, jusqu'à ce qu'il soit bien fin.

248. Farce de brochet. — *Proportions :* 300 gram. de chairs de brochet, 300 gram. de panade, 300 gram. de beurre, 4 jaunes d'œuf, sel, muscade. — Levez les filets d'un brochet frais, supprimez la peau et les arêtes des chairs, faites-les piler, retirez-les pour les déposer sur un plat; faites piler la panade, en lui mêlant peu à peu le beurre, les chairs pilées, et enfin les œufs. Assaisonnez la farce de haut goût, pilez-la encore pendant 10 minutes, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine pour la lisser en la travaillant à la cuiller; essayez-la pour la rectifier au besoin, tenez-la dans un lieu frais. — A l'égard des poissons dont les chairs ont peu de corps, telles que celles de merlans, d'éperlans, de saumon, etc., il convient, pour obtenir de bonnes farces, d'augmenter la quantité de panade et des jaunes d'œuf.

249. Farce de merlan à la crème. — *Proportions :* 500 gram. de filets de merlans, 2 décil. de bonne crème double et crue, un blanc d'œuf, sel, épices. — On procède d'après la méthode appliquée aux farces de volaille à la crème (V. n° 238).

250. Farce de poisson au beurre d'Écrevisses. — Les proportions sont les mêmes que pour les farces ordinaires; la différence n'est que dans l'introduction du beurre d'écrevisses, associé avec le beurre frais et fin.

251. Farce au pain à l'Anglaise. — Faites imbiber au lait ou au bouillon 250 gram. de mie de pain, exprimez-en toute l'humidité, mettez-la dans une casserole, broyez-la avec une cuiller, additionnez 200 gram. de graisse de rognons de veau épluchée et hachee; assaisonnez l'appareil avec sel, poivre, persil, oignons hachés et cuits, liez-le avec un œuf entier, quelques jaunes.

---

252. Blond de veau. — On emploie ce fonds comme élément de succulence et d'onction; son caractère est d'être limpide, de cette belle couleur *jaune foncé* que les viandes de veau ont le privilége de donner. — *Procédé :* Foncez une casserole avec lard, racines et oignons, ces derniers coupés en tranches épaisses. Sur ce fond étalez quelques bonnes parures de veau et de jambon, sur celles-ci placez un ou deux jarrets, un morceau d'épaule de veau, mouillez-les avec la valeur d'un litre de bouillon; couvrez la casserole, posez-la sur feu, laissez tomber le mouillement à glace; piquez les viandes pour en extraire le suc, puis mouillez-les encore avec un demi-litre de bouillon, faites de nouveau réduire celui-ci à glace; mouillez alors les viandes à couvert; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, finissez de cuire les viandes tout doucement; égouttez-les, puis dégraissez et passez le fonds à la serviette, dans une terrine, pour le laisser déposer. — Le blond de veau s'obtient également avec du fonds de cuisson de pièces de veau braisées qu'on laisse bien reposer et refroidir; ce fonds se clarifie de lui-même en refroidissant.

253. Jus clair.—Versez dans une casserole 2 litres de bon jus, ajoutez quelques parties de blond de veau.—Faites hacher 250 gram. de viandes maigres de bœuf et de veau, déposez-les dans une terrine pour leur incorporer 2 œufs entiers, délayez-les ensuite avec le jus dégraissé et refroidi. Posez la casserole sur feu, remuez le liquide; au moment où l'ébullition va se développer, retirez-le sur feu modéré; additionnez quelques légumes émincés, un bouquet de persil garni, une pincée de cerfeuil, et enfin quelques carcasses de volaille ou de gibier, rôties, coupées en morceaux; couvrez la casserole, laissez bouillir le liquide tout doucement pendant 25 minutes, passez-le ensuite à travers une serviette disposée sur un tabouret de cuisine; dégraissez le jus, versez-le dans une casserole, faites-le réduire violemment jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié par la concentration; ce degré varie suivant l'usage auquel on destine le jus; dans tous les cas, il doit être clair, succulent.

254. Glace de veau, de volaille et de gibier. — La glace de viande, qu'elle soit composée avec du veau, de la volaille ou du gibier, s'obtient par la concentration des bouillons ou jus de viandes; on arrive à cette concentration par l'ébullition violente du liquide. Dans une cuisine où le travail est suivi, où les fonds sont abondants, on marque rarement de la glace exprès. Pour obtenir de la glace blonde et délicate, il faut, autant que possible, n'employer que des bouillons de veau ou de volaille bien frais, non salés; si on marque ces fonds dans le but déterminé d'en retirer de la glace, on procède à leur cuisson d'après la méthode appliquée aux *grands bouillons,* mais en n'employant que du veau et de la volaille.

Pour les glaces de gibier, on emploie les viandes ou parures de daims, cerfs, élans, perdreaux, lièvres; il convient cependant d'y mélanger toujours quelques parties de veau ou de volaille, mais surtout de bons légumes et en abondance. — *Procédé :* Après avoir bien dégraissé les fonds, versez-les dans une grande casserole plus haute que large, en les décantant; la casserole ne doit être pleine qu'à moitié; posez-la sur un feu ardent, placez une cuiller à pot dans la casserole; continuez l'ébullition jusqu'à ce que, par l'évaporation, le liquide se concentre en demi-glace, c'est-à-dire qu'il se lie et se colore légèrement; transvasez alors ce fonds dans une casserole plus petite, posez celle-ci sur *l'angle* du *fourneau,* afin d'amener la réduction de la glace au point voulu, en la faisant dépouiller comme une sauce, et en l'écumant. — Les glaces ainsi préparées restent pures, transparentes. — On conserve la glace, soit dans des boîtes en fer-blanc soudées, soit dans des boyaux ou vessies.

255. Essence de volaille. — Les essences de volaille s'obtiennent tout naturellement avec du fonds de cuisson de volailles poêlées, passé à la serviette, bien reposé et décanté. On obtient aussi l'essence, en clarifiant des bouillons ou fonds de volaille, avec des chairs de volaille, par les procédés appliqués aux consommés.

256. Essence de truffes. — La cuisson même des truffes fraîches est la meilleure essence qu'on puisse obtenir. On peut encore tirer une essence simplement avec les parures fraîches; il suffit de les cuire à court mouillement avec du vin, du consommé de volaille ou du blond de veau, des aromates, du jambon cru.

257. Essence de champignons. — Le fonds de cuisson d'une quantité suffisante de champignons fournit une excellente essence; à défaut de celui-ci, on emploie des parures fraîches en les mouillant avec du bon bouillon et le jus de quelques citrons; on ajoute un peu de sel, un bouquet garni; 7 à 8 minutes de cuisson suffisent. On passe l'essence en exprimant la cuisson à travers un linge.

258. Fumet de perdreaux. — Foncez une casserole avec des légumes émincés, quelques tranches de jambon cru; sur cette couche, placez quelques perdrix sans filets, quelques carcasses crues; mouillez-les au quart de hauteur avec du bouillon, faites vivement réduire celui-ci jusqu'à ce qu'il tombe à glace; mouillez alors les viandes à couvert, aussi avec du bouillon ou du consommé; faites partir le liquide en ébullition, ajoutez un bouquet garni d'aromates, grosses épices, 2 verres de vin blanc; écumez le liquide avec soin, donnez une heure d'ébullition, dégraissez-le, passez-le à la serviette, laissez-le reposer pour le décanter, le clarifier ensuite avec quelques filets de perdrix crus, hachés, mêlés avec du veau ou de la volaille, en procédant d'après la méthode appliquée aux consommés. — On prépare ainsi des fumets de faisan et de lièvre.

---

259. Beurre maître-d'hôtel. — Mêlez dans une terrine 200 gram. de beurre avec une cuillerée à bouche de persil haché et blanchi; ajoutez le jus de 2 citrons, sel, muscade, une pointe de poivre; amalgamez ces éléments ensemble, tenez le beurre dans un lieu frais.

260. Beurre d'anchois. — Lavez 5 à 6 anchois salés, essuyez-les bien, supprimez les arêtes; pilez les filets avec 150 gram. de beurre, passez l'appareil au tamis. — On peut remplacer les anchois, en mêlant quelques parties d'essence d'anchois avec le beurre.

261. Beurre à la ravigote. — Faites blanchir des feuilles de persil, d'estragon, de pimprenelle, de ciboulette et de cerfeuil, chacune de ces herbes doit être en quantité proportionnée à la force de son arome; pilez-les avec une échalotte hachée, 2 anchois, le double de leur volume de bon beurre. En dernier lieu, additionnez à l'appareil quelques parties de *vert d'épinards,* passez-le au tamis.

262. Beurre de raifort. — Râpez un morceau de racine de raifort sans peau, pilez les râpures avec deux fois leur volume de bon beurre; assaisonnez l'appareil, passez-le au tamis. — Les sauces auxquelles on additionne ce beurre ne doivent plus bouillir, après l'incorporation.

263. Beurre de Gascogne. — Faites cuire à fond et à grande eau une douzaine de grosses gousses d'ail, égouttez-les pour les piler avec quatre fois leur volume de beurre; assaisonnez l'appareil avec sel, une pointe de muscade et poivre de Cayenne, passez-le ensuite au tamis.

264. Beurre d'écrevisses. — Détachez les queues à une trentaine d'écrevisses cuites au *court-bouillon,* supprimez les coquilles, tenez les chairs de côté; choisissez les parties les plus rouges des coquilles pour les sécher et les piler; quand elles sont converties en pâte, additionnez 3 à 400 gram. de beurre; pilez-les jusqu'à ce que le beurre et les coquilles ne forment qu'un corps; placez alors l'appareil dans une casserole, posez celle-ci sur feu modéré, tournez l'appareil de temps en temps avec une cuiller jusqu'à ce que le beurre soit clarifié et bien rougi; à ce point, exprimez ce beurre à travers un linge, en le faisant tomber dans une terrine pleine d'eau froide. Aussitôt le beurre figé, enlevez-le de la terrine, épongez-le bien; déposez-le dans une terrine chaude, tournez-le (à la cuiller) jusqu'à ce qu'il soit froid, lisse, d'une belle nuance *cramoisie.* — On peut préparer aussi du beurre rouge avec les coquilles fines des petits homards, ainsi que celles des crevettes.

265. Beurre de homards. — Retirez avec soin les parties crémeuses des homards, ainsi que les œufs et le corail, pilez-les avec 200 gram. de beurre, ajoutez une cuiller de moutarde, passez l'appareil au tamis fin.

GRANDES SAUCES CAPITALES.

266. — Sauce espagnole.

Foncez le fond d'une casserole avec des débris de lard, puis avec des oignons, carottes et céleri émincés; sur ces légumes étalez quelques tranches de jambon cru, quelques bonnes parures de veau, sur ces parures placez les parties inférieures d'un cuissot de veau, telles que *quasi, jarret, semelle, sous-noix,* ainsi que les os du cuissot; ajoutez quelques poules ou le train de derrière d'une grosse dinde; mouillez ces viandes avec un litre de grand bouillon, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur feu modéré, afin de le faire tomber tout doucement à glace; piquez les viandes pour provoquer l'écoulement des sucs en leur faisant prendre une belle couleur; mouillez-les alors avec une bouteille de vin blanc, faites également réduire celui-ci à glace; à ce point, mouillez les viandes en plein avec du bouillon, écumez le liquide; au premier bouillon retirez-le sur l'angle du fourneau, ajoutez un bouquet garni, quelques parures de champignons, ainsi que quelques carcasses de volaille cuites, coupées en morceaux. Continuez l'ébullition. Aussitôt que le veau est cuit, passez le fonds à la serviette pour le laisser déposer; dégraissez-le ensuite pour le décanter; il doit se trouver alors, sinon limpide, du moins pur, transparent, de belle couleur; tenez-le au chaud.—Avec 300 gram. de beurre, 400 gram. de bonne farine, préparez un roux brun (n° 219); quand il est à point, délayez-le, peu à peu, avec 5 litres du fonds préparé; tournez la sauce sur feu presque à l'ébullition, retirez-la sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller, tout doucement pendant une heure; dégraissez-la alors, passez-la au tamis dans une terrine vernie pour la faire refroidir en la *vannant* de temps en temps, afin qu'elle ne fasse pas *peau.* — Quand on a de grande quantité de sauce, il est prudent de poser la terrine, dans laquelle elle est passée, sur un trépied, de façon que l'air circule au-dessous de la terrine : on prévient ainsi la fermentation des sauces.

267. — Sauce veloutée.

On appelle vulgairement cette sauce du *velouté.* — Foncez une casserole avec lard, racines et légumes émincés; sur ceux-ci placez d'abord quelques parures de volaille et de veau, 2 volailles sans filets, 2 *jarrets,* un *quasi* ou bien une *sous-noix* de veau; mouillez ces viandes avec un litre de bouillon, faites vivement réduire le liquide, sans prendre couleur; mouillez alors les viandes en plein avec du bouillon blanc; écumez le liquide, retirez la casserole sur l'angle du fourneau; ajoutez un bouquet garni, quelques parures de jambon et de champignons crus, continuez l'ébullition modérée; à mesure que les viandes sont cuites, retirez-les; passez enfin le fonds à la serviette, dégraissez-le pour le laisser reposer, le décanter en le versant dans une casserole, le tenir au chaud.

Marquez un *roux blond* avec 250 gram. de beurre, 250 gram. de farine; quand il est cuit à point, retirez-le du feu, délayez-le avec 3 litres du fonds préparé; quand la sauce est lisse allongez-la avec 3 autres litres de fonds, en observant de la tenir peu liée; faites-la bouillir, retirez-la sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller pendant une heure; dégraissez-la avec soin, passez-la à l'étamine, dans une terrine vernie; *vannez-la* jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa plus grande chaleur. — C'est avec le *velouté* qu'on prépare, sauf quelques exceptions, les sauces de réduction qui ne doivent pas être colorées.

268. — Sauce béchamel.

Coupez en dés un gros oignon blanc, faites-le revenir au beurre (dans une casserole) sans lui faire prendre couleur; additionnez 200 gram. de jambon cru, coupé en dés, quelques lames de carottes et racines de céleri, quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni d'aromates, quelques grosses épices; faites revenir ces ingrédients pendant 10 minutes, sur feu modéré, égouttez-en le beurre, mouillez-les avec 2 litres de velouté; posez la casserole en plein fourneau pour réduire la sauce, en la tournant à la spatule; après quelques minutes d'ébullition, incorporez à la sauce un litre de bonne crème double, fraîche et crue, mais par petite quantité à la fois, et seulement à mesure que la réduction s'opère; quand la crème est incorporée, la sauce doit être bien liée, crémeuse, succulente; passez-la à l'étamine dans une terrine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. — Cette sauce doit être (autant que possible) finie au moment de l'employer.

269. — Sauce béchamel simple.

Émincez un gros oignon et une carotte, faites-les revenir au beurre dans une casserole; à ces légumes ajoutez 3 à 400 gram. de jambon cru coupé en dés; saupoudrez-les avec 4 cuillerées à bouche de bonne farine; cuisez celle-ci pendant quelques minutes à feu doux, en la tournant à la cuiller; délayez ensuite cette pâte avec la valeur d'un litre de bon bouillon, de façon à obtenir une sauce épaisse; étendez-la, peu à peu, avec 3 cuillerées à pot de bon lait cuit, ainsi que quelques parties de bouillon de volaille ou de veau; quand le liquide est absorbé, la sauce doit être légèrement liée; faites-la partir en ébullition, retirez-la sur feu modéré, de façon qu'elle ne cuise que d'un côté; additionnez un peu de sel, quelques épices, ainsi qu'un bouquet de persil garni, cuisez-la pendant une demi-heure. Passez ensuite la sauce à l'étamine dans un sautoir; ajoutez quelques parures de champignons, réduisez-la en plein fourneau en lui faisant absorber un demi-litre de bonne crème double; passez-la alors à l'étamine dans une terrine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie.

270. — Sauce Villeroi.

Marquez un *roux blond* avec 250 gram. de beurre et 300 gram. de farine; quand celle-ci est cuite, retirez-la du feu, délayez-la peu à peu, avec 2 litres de bon bouillon blanc et clair, mais en travaillant la sauce avec une cuiller, de façon à la lier sans grumeaux; tenez-la beaucoup plus liée que le velouté; retirez alors la casserole sur feu modéré. Additionnez à la sauce 100 gram. de jambon cru, un oignon piqué de 3 clous de girofle, quelques parures de champignons. Un bouquet garni. Vingt-cinq minutes après, dégraissez la sauce, passez-la au tamis dans un *sautoir*[1] pour la réduire au point voulu, c'est-à-dire serrée et consistante; liez-la alors avec 4 ou 5 jaunes étendus avec un peu de crème, passez-la à l'étamine.

271. — Sauce Villeroi, à l'Anglaise.

La différence de cette sauce d'avec la précédente consiste en ce qu'on incorpore à celle-ci, quand elle est finie, une purée de volaille, de gibier, de truffes, de champignons ou d'artichauts.

SAUCES SIMPLES.

272. — Sauce beurre fondu.

Faites fondre 400 gram. de beurre dans une casserole, laissez-le reposer quelques minutes, versez-le dans une autre casserole en le décantant : faites-le bien chauffer, retirez la casserole, mêlez au liquide un peu de sel, une cuillerée à bouche de persil haché, le jus d'un citron; versez-le dans une saucière chaude.

273. — Sauce beurre à la noisette.

Faites fondre 400 gram. de beurre, versez-le dans une casserole, chauffez-le jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur de *blond foncé*, en même temps qu'un goût de *noisette* prononcé, versez-le dans une saucière chaude.

274. — Sauce beurre noir.

Versez dans une casserole un décil. de vinaigre, additionnez au liquide 8 à 10 grains de poivre, 2 feuilles de laurier; posez la casserole sur feu, faites réduire le liquide de moitié, retirez-le du feu. — Faites fondre dans une poêle 4 à 500 gram. de beurre; aussitôt qu'il commence à noircir, plongez dans le liquide quelques feuilles de persil vert; laissez-les frire quelques secondes, retirez la poêle du feu; écumez le beurre, versez-le dans la casserole du vinaigre, après avoir retiré le poivre et le laurier; donnez un bouillon au liquide, retirez-le, ajoutez quelques cuillerées de câpres entières.

1. On appelle aussi ces casseroles *plats à sauter, casseroles plates* et *sauteuses*. Cette dernière dénomination est la moins usitée

275. — Sauce au pain frit, à la Polonaise.

Faites fondre et chauffer 300 grammes de beurre, quand il est au degré, dit à la *noisette,* incorporez au beurre 2 poignées de mie de pain blanc et râpé; cuisez la mie de pain, sur feu modéré, pendant quelques minutes, sans la quitter; salez-la légèrement, retirez la sauce du feu pour la verser dans une saucière chaude.

276. — Sauce au beurre.

Mettez 200 gram. de beurre dans une casserole, emplissez-le avec de la bonne farine (autant qu'il peut en absorber) en le travaillant à la cuiller; mouillez cette pâte avec un verre et demi d'eau froide, ajoutez un peu de sel, le jus d'un citron; posez la casserole sur feu doux, puis, avec une cuiller en bois, agitez le liquide afin de délayer et faire dissoudre la pâte. A mesure que la chaleur pénètre le liquide, redoublez le mouvement de la cuiller, afin que la sauce se lie sans grumeaux; au moment où le premier bouillon va se développer, retirez la casserole du feu, pour la tenir sur l'angle du fourneau, mais assez loin pour qu'elle ne reçoive qu'une chaleur à peu près insensible; continuez à la travailler, en incorporant, par petites parties à la fois, 250 gram. de beurre fin; à mesure que la sauce absorbe le beurre, elle devient blanche, lisse, mousseuse : ce sont là ses qualités distinctives. A ce point additionnez le jus d'un citron, servez-la aussitôt. — On peut servir cette sauce, après lui avoir incorporé un des *beurres composés* précédemment décrits.

277. — Sauce au beurre, à l'Anglaise.

Mêlez dans une casserole 150 gram. de beurre avec à peu près le même poids de farine pour en former une pâte; délayez celle-ci avec 4 à 5 décil. d'eau froide et le jus d'un citron; ajoutez un peu de sel, une pointe de muscade; posez la casserole sur feu modéré, tournez la sauce avec une cuiller pour la lier bien lisse; au moment où l'ébullition va se développer, retirez-la sur l'angle du fourneau, finissez-la avec une liaison de 2 ou 3 jaunes, un morceau de beurre, le jus d'un citron : passez-la. — On peut finir cette sauce avec un beurre maître-d'hôtel ou simplement du persil ou du fenouil haché, quelques câpres entières ou cornichons coupés.

278. — Sauce au beurre d'écrevisses.

On peut préparer la sauce écrevisses avec une sauce au beurre, ou avec du velouté; dans les deux cas il suffit de la finir avec du beurre d'écrevisses bien rouge.

279. — Sauce aux œufs, à l'Anglaise.

Préparez une sauce au beurre d'après la méthode prescrite au nº 276, mais sans liaison. Au moment de servir, finissez-la avec une cuillerée à bouche de persil haché, ainsi que 2 ou 3 œufs cuits (durs), coupés en dés. — Quand cette sauce est destinée à masquer des viandes, il est préférable de la verser d'abord sur celles-ci, puis saupoudrer la sauce avec les œufs et le persil.

280. — Sauce persil, à la Hollandaise.

Versez dans une casserole, 2 verres d'eau, ajoutez une poignée de feuilles de persil, faites bouillir le liquide (à couvert) pendant 3 à 4 minutes; versez-le sur un tamis, préalablement disposé sur une terrine pour le recueillir, laissez-le refroidir; avec ce liquide, de la farine et du beurre, marquez une sauce, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 275; tournez-la sur feu jusqu'à l'ébullition, liez-la avec quelques jaunes d'œuf, finissez-la avec du bon beurre, un filet de vinaigre; passez-la.

281. — Sauce au pain, à l'Anglaise.

Mettez dans une casserole une forte poignée de mie de pain, blanche et râpée, humectez-la avec un peu d'eau froide, ajoutez un peu de sel, gros poivre, un petit oignon cru, entier. Quand la mie de pain a absorbé toute l'humidité, étendez-la avec les trois quarts d'un verre de lait chaud, donnez quelques bouillons à la sauce, finissez-la avec un peu de bonne crème. — Cette sauce doit être plutôt consistante que claire, mais sans excès. Au moment de servir, retirez l'oignon et les grains de poivre.

282. — Sauce à l'essence d'anchois (anchovies-sauce).

Préparez une sauce au beurre, en procédant selon la méthode prescrite au nº 275; quand elle est à point, finissez-la, en incorporant 100 gram. de beurre fin, puis 2 cuillerées à café d'*essence d'anchois* à l'anglaise, à défaut de celle-ci avec un beurre d'anchois.

283. — Sauce soya.

Le soya véritable est un produit de fabrication japonaise; on l'additionne tout simplement à une sauce au beurre, finie au moment; on peut aussi l'incorporer à du velouté ou bien à une sauce brune de poisson : en ces derniers cas, il faut beurrer la sauce. La quantité nécessaire de soya est une affaire d'appréciation et de goût.

284. — Sauce raifort à la crème.

Ratissez la peau noire à une demi-racine de raifort; râpez le blanc, hachez-le, mêlez-le, dans une terrine, avec son même volume de mie de pain râpée, blanche et fine; ajoutez une cuillerée à bouche de sucre, un peu de sel, et enfin 4 à 5 cuillerées à bouche de crème aigre ou simplement de la crème fouettée; en ce dernier cas, additionnez un filet de vinaigre. — On sert cette sauce avec le rosbif chaud, comme aussi avec les viandes froides.

285. — Sauce persillade.

Versez dans une terrine trois quarts d'un verre d'huile d'olives, ajoutez le jus de 2 ou 3 citrons, sel et poivre, travaillez quelques minutes l'appareil avec une cuiller, additionnez 2 cuillerées à bouche de persil haché, ainsi que 2 cuillerées de cerfeuil, estragon et ciboulette, également hachés très-fin, ainsi qu'une cuillerée à bouche de moutarde.

286. — Sauce Hollandaise.

Mettez quelques grains de poivre dans une casserole avec 5 à 6 cuillerées à bouche de bon vinaigre d'Orléans, faites-le réduire de moitié, laissez-le refroidir; mêlez alors au vinaigre 7 à 8 jaunes d'œuf, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, un peu de sel, une pointe de muscade; posez la casserole sur feu très-doux, travaillez vivement la sauce avec une cuiller pour la lier; passez-la à l'étamine dans une autre casserole, remettez-la sur feu doux en fouettant l'appareil; incorporez, peu à peu, à la sauce une cuillerée à bouche de velouté, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, mais peu à la fois; quand la sauce est bien mousseuse, retirez-la, finissez-la avec le jus d'un citron.

287. — Sauce Béarnaise.

Hachez 5 à 6 échalottes, pressez-les dans un linge pour en extraire le suc et le tenir de côté. Mettez dans une petite casserole une cuillerée à bouche d'échalottes hachées, mouillez-les avec 4 cuillerées à bouche de bon vinaigre, faites réduire le liquide aux trois quarts, laissez-le refroidir. Mêlez à cette essence 6 jaunes d'œuf, 150 gram. de beurre divisé en petites parties, une pincée de poivre, une pointe de muscade; posez la casserole sur feu doux, travaillez vivement la sauce pour la lier comme une sauce hollandaise; quand elle est à point, ajoutez peu à peu son même volume de bonne glace fondue; en dernier lieu finissez la sauce avec l'essence d'échalottes, et une pincée de feuilles d'estragon hachées. — Si cette sauce était destinée à être servie avec du poisson, on peut remplacer la glace par un peu de velouté, ou des essences anglaises, mais il faut toujours la finir avec le jus d'échalottes.

288. — Sauce à la Lithuanienne.

Maniez ensemble, à l'aide d'une cuiller, dans une casserole, 250 gram. de beurre avec 150 gram. de mie de pain blanche et râpée; ajoutez le jus de 2 ou 3 citrons, 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondue, une pointe de muscade, poivre fin; posez la casserole sur feu modéré, remuez l'appareil pour le faire dissoudre, le chauffer sans ébullition. Au moment de servir, finissez la sauce avec du persil haché.

289. — Sauce aux pommes.

Coupez en quartiers 7 à 8 pommes aigres, placez-les dans une casserole avec un peu d'eau, cuisez-les pour les faire fondre; passez-les au tamis, versez la purée dans une casserole, étendez-la avec un peu d'eau, ajoutez un grain de sel, une pincée de sucre, finissez la sauce avec un petit morceau de beurre. — Cette sauce peut être très-légèrement liée avec un peu de fécule délayée à froid.

290. — Sauce de pommes au raifort.

Préparez une marmelade de pommes, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; versez-la dans une casserole, réduisez-la pendant quelques minutes, retirez la casserole du feu, incorporez à la sauce 4 cuillerées à bouche de racines de raifort râpées; passez-la au tamis dans une terrine vernie, étendez-la avec le jus de 2 ou 3 oranges, versez-la dans une saucière.

291. — Sauce à la menthe.

Épluchez une pincée de feuilles de menthe verte, ciselez-les, déposez-les dans une petite terrine; mouillez-les avec quelques cuillerées d'eau froide ou de bouillon, ajoutez un peu de sel, un peu de sucre, 2 cuillerées à bouche de vinaigre; faites infuser la menthe pendant 10 minutes, versez la sauce dans une saucière.

292. — Sauce verte à l'Espagnole.

Imbibez à l'eau tiède 200 gram. de mie de pain blanc, pilez au mortier une forte poignée de persil vert et de cerfeuil, ajoutez à ces herbes la mie de pain ramollie et exprimée, ainsi que 12 filets d'anchois, 4 à 5 cornichons, une pincée d'oignon haché, 4 cuillerées de câpres; quand l'appareil est converti en pâte, étendez-le avec 2 décil. de bouillon froid, passez-le; versez la sauce dans une terrine, travaillez-la à la cuiller pour la lier, en lui incorporant peu à peu un demi-verre d'huile; assaisonnez-la avec sel et poivre, versez-la dans une saucière. — Cette sauce doit être de teinte verte, mais légèrement liée; on la sert en Espagne avec les viandes de la oïlla.

SAUCES DE RÉDUCTION.

293. — Sauce velouté à l'essence de champignons.

Versez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. de *velouté* avec 2 ou 3 poignées de parures de champignons frais; faites partir la sauce en ébullition, réduisez-la en la travaillant à la cuiller, et en incorporant, par petites parties à la fois, 2 décil. de fonds concentré de volaille aussi blanc que possible, réduisez-la d'un tiers de son volume[1], finissez-la avec 3 à 4 cuillerées à bouche de cuisson de champignons dégraissée, donnez encore quelques bouillons, passez-la à l'étamine. — Si la sauce ne doit pas être servie immédiatement, versez-la dans une casserole à *bain-marie,* arrosez-la en dessus avec une cuillerée à bouche de consommé. Si la sauce n'est pas employée aussitôt, couvrez la casserole pour la mettre dans une caisse à *bain-marie*[2], une heure seulement avant de la servir; étiquetez la casserole afin de ne pas confondre la sauce.

294. — Sauce Allemande.

Quand le velouté est réduit et fini dans les conditions indiquées dans l'article qui précède, liez-le avec 3 à 4 jaunes d'œuf, étendus avec 4 à 5 cuillerées à bouche de crème; passez la sauce à l'étamine, vannez-la sur feu sans ébullition, en lui incorporant 100 gram. de beurre. — On peut finir la sauce avec le jus d'un citron et une cuillerée à bouche de persil haché, blanchi.

295. — Sauce suprême.

Prenez les cuisses et carcases de 3 à 4 poulets ordinaires, brisez les carcasses en plusieurs morceaux, mettez-les dans une casserole avec les cuisses et de l'eau pour les faire dégorger pendant une heure; égouttez cette eau, mouillez les viandes juste à couvert avec du bouillon blanc; ajoutez un bouquet de persil garni, un peu de sel, quelques grains de poivre; posez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition en l'écumant; 2 minutes après, égouttez les morceaux de volaille sur un tamis, en conservant la cuisson; rafraîchissez-les, épongez-les bien, remettez-les dans la casserole avec un morceau de beurre, posez celle-ci sur feu vif, faites sauter la volaille pendant quelques minutes sans prendre couleur, saupoudrez-la avec une cuillerée à bouche de farine et 2 cuillerées *d'arrow-root;* mouillez-la aussitôt avec le bouillon réservé, un verre de sauterne; tournez le liquide jusqu'à l'ébullition, retirez la casserole sur l'angle du fourneau. Une demi-heure après, dégraissez bien la sauce, passez-la

1. Il faut à peu près 5 décil. de sauce pour masquer une entrée et garnir la saucière.

2. A défaut de caisse à *bain-marie* un simple plafond à rebords élevés peut remplir le même office; on l'emplit à moitié avec de l'eau chaude, on le pose sur feu, on range ensuite les *bainmaris* dans cette caisse, par ordre, c'est-à-dire en ligne graduée, après les avoir étiquetés. L'eau du *bain-marie* doit être bien chaude mais ne jamais bouillir.

au tamis dans une casserole à réduction, faites-la réduire à feu vif, en la tournant à la cuiller, et en incorporant peu à peu quelques cuillerées de bonne crème crue; quand la sauce est liée de consistance légère, lisse, veloutée, passez-la à l'étamine, finissez-la en incorporant un morceau de beurre fin et le jus d'un citron.

296. — Sauce Mirabeau.

Faites réduire d'un tiers 7 à 8 décilit. de velouté, ajoutez un bouquet d'aromates. Quand la sauce est liée à point, succulente, passez-la, finissez-la en incorporant un beurre de Gascogne, décrit au n° 263.

296 *bis*. — Sauce à l'estragon.

Versez dans un sautoir 7 à 8 décil. de velouté; mettez la sauce en ébullition, réduisez-la d'un tiers en incorporant, peu à peu, 2 décil. de fonds concentré de volaille; vers la fin de la réduction, incorporez 1 décil. d'essence d'estragon, c'est-à-dire une poignée de feuilles fraîches d'estragon infusées, pendant quelques minutes, dans du fonds de volaille. Quand la sauce est liée à point, passez-la à l'étamine, versez-la dans une casserole, tenez-la au bain-marie jusqu'au moment de la servir; vannez-la alors, en incorporant une cuillerée à bouche de feuilles d'estragon coupées en losanges, plongées à l'eau bouillante, mais égouttées aussitôt.

297. — Sauce aux huîtres.

Faites blanchir 3 douzaines d'huîtres avec un verre de vin blanc; aussitôt qu'elles sont pochées, égouttez-les sur un linge en les enlevant à l'écumoire, afin de ne laisser aucune parcelle d'écaille; supprimez-en les barbes, rangez-les dans une petite casserole, tirez la cuisson à clair. — Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. de velouté, en incorporant peu à peu à la sauce 2 décil. de fonds concentré de volaille; vers la fin de la réduction, ajoutez quelques parties de la cuisson des huîtres, mais sans excès, par rapport aux parties salines qu'elle contient; passez ensuite la sauce à l'étamine, tenez-la au *bain-marie*. Au moment de la servir, vannez-la, puis, beurrez-la; additionnez alors les huîtres; versez la sauce dans une saucière chaude.

298. — Sauce à la d'Orléans.

Tenez au bain-marie, dans une petite casserole, 5 décil. de velouté réduit dans les conditions prescrites à l'article n° 293. Au moment de servir, incorporez à la sauce (en la vannant) un morceau de beurre d'écrevisses, ainsi qu'une pointe de cayenne.

299. — Sauce à l'Indienne.

Émincez un oignon, faites-le revenir au beurre; quand il est de belle couleur, ajoutez 150 gram. de jambon cru, un morceau de céleri émincé, thym, poivre, girofle, un bouquet garni; saupoudrez ces ingrédients avec 2 cuillerées à bouche de poudre de Cary; quelques secondes après, mouillez-les avec 6 à 7 décil. de velouté léger; tournez la sauce jusqu'à l'ébullition, retirez la casserole sur l'angle du fourneau; un quart d'heure après, dégraissez la sauce, passez-la au tamis dans une casserole à réduction, faites-la réduire d'un tiers; liez-la alors avec quelques jaunes d'œuf délayés avec un peu de crème, passez-la.

300. — Sauce Normande.

Versez dans un sautoir 6 à 7 décil. de velouté, ajoutez quelques parures de champignons frais, un bouquet garni; réduisez la sauce d'un tiers, en incorporant peu à peu 2 décil. de fonds blanc de poisson, préparé au moment et concentré; en dernier lieu, ajoutez quelques cuillerées à bouche de cuisson d'huîtres, autant de cuisson de champignons. Quand la sauce est à point, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf, passez-la à l'étamine. — Cette sauce doit être tenue plutôt consistante que légère.

301. — Sauce à la Russe.

Versez dans une casserole 4 décil. de velouté réduit, faites-le bouillir en le tournant, retirez-le aussitôt pour le finir avec 3 cuillerées à bouche de raifort haché; liez la sauce avec 1 décil. de bonne crème aigre, passée à l'étamine, ajoutez une pincée de sucre, le jus d'un citron, une pincée de fenouil vert, hachée.

302. — Sauce à la Toulouse.

Mêlez dans une casserole à réduction 7 à 8 décil. de velouté, avec quelques parures crues de truffes et de champignons, ajoutez un bouquet garni; réduisez la sauce, en incorporant, peu à peu, 2 décil. de fonds de

volaille concentré; quand elle est réduite d'un tiers, passez-la à l'étamine, mêlez-la avec 4 cuillerées à bouche de truffes émincées, cuites au moment avec un peu de sauterne.

303. — Sauce bigarrade.

Émincez en julienne fine le zeste de 2 bigarrades, faites-les cuire à grande eau; égouttez ces zestes, épongez-les sur un linge, mêlez-les avec 6 décil. de velouté réduit, passé à l'étamine; finissez la sauce avec le jus d'un citron et d'une bigarrade mêlés et passés. — On peut aussi préparer cette sauce en remplaçant le velouté par l'espagnole.

304. — Sauce printanière.

Tenez au bain-marie 5 décil. de velouté réduit dans les conditions indiquées au nº 293, passé à l'étamine. Au moment de servir, incorporez à la sauce, en la vannant, un beurre à la ravigote (v. nº 261) et une pointe de vert-d'épinards.

305. — Sauce à la Parisienne.

Versez dans une casserole 2 verres de vin de Sauterne, additionnez 2 poignées de parures de truffes, un bouquet de persil garni d'aromates; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le liquide de moitié; passez cette infusion au tamis, incorporez-la peu à peu à 5 décil. de velouté en réduction, et concentré; ajoutez une pointe de cayenne, donnez 2 bouillons, passez la sauce à l'étamine.

306. — Sauce à la Maître-d'Hôtel.

Versez dans une casserole 4 décil. de velouté réduit dans les conditions indiquées au nº 293; au dernier moment, vannez la sauce en incorporant 250 gram. de beurre; finissez-la avec le jus de 2 citrons, une pincée de persil haché, une pointe de poivre.

307. — Sauce aux crevettes.

Mêlez, dans une petite casserole, 5 décil. de velouté réduit à l'essence de poisson, avec quelques parties de cuisson d'huîtres; faites bouillir la sauce, retirez-la du feu, finissez-la en incorporant 150 gram. de beurre par parties égales, beurre frais et beurre de crevettes. — Le beurre destiné à beurrer et finir les sauces doit toujours être choisi le plus fin. — Additionnez à la sauce quelques cuillerées à bouche de queues de crevettes épluchées. — On peut préparer, d'après la même méthode, la sauce homard, la sauce aux écrevisses.

308. — Sauce à la Vénitienne.

Mettez dans une petite casserole un décil. de bon vinaigre, une pincée de feuilles d'estragon, un bouquet garni, quelques grains de poivre, 2 cuillerées à bouche de jambon cru, coupé en dés; faites réduire le liquide de moitié, à casserole couverte, passez-le à travers un linge pour l'incorporer avec 5 décil. de velouté réduit; finissez la sauce avec 2 cuillerées à bouche de feuilles d'estragon et de persil, hachées ensemble, mais blanchies.

309. — Sauce à la Royale.

Déposez dans une petite casserole 3 douzaines de petites truffes crues, tournées en olives, mouillez-les avec un demi-verre de champagne sec, ajoutez un bouquet de persil; faites réduire le liquide en cuisant les truffes. — D'autre part, versez dans un sautoir 7 à 8 décil. de velouté, ajoutez les parures crues des truffes, réduisez la sauce d'un tiers, en incorporant, peu à peu, 2 décil. d'essence concentrée de gibier ou de volaille; en dernier lieu, additionnez un demi-verre de vin du Rhin et la cuisson des truffes; donnez encore quelques bouillons à la sauce, passez-la à l'étamine dans une casserole, vannez-la, ajoutez les truffes cuites.

310. — Sauce à la Matelotte.

Faites réduire de moitié un grand verre de vin de Bordeaux blanc, avec quelques parures de champignons, un bouquet garni d'aromates; passez le liquide, incorporez-le avec 6 décil. de velouté maigre, en réduction; finissez la sauce avec 150 gram. de beurre fin, une pointe de cayenne, un filet d'essence d'anchois.

311. — Sauce à la Lyonnaise.

Émincez 2 oignons, faites-les revenir au beurre ou à l'huile; quand ils sont de couleur blonde, égouttez le beurre, additionnez aux oignons quelques grains de poivre, un bouquet garni d'aromates, une gousse d'ail non épluchée; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc, faites réduire celui-ci aux trois quarts; mêlez alors au

liquide 5 décil. de velouté réduit à l'essence de champignons, donnez quelques bouillons à la sauce, liez-la avec 4 jaunes étendus avec du consommé, passez-la à l'étamine pour la finir avec une cuillerée de persil haché.

312. — Sauce Bretonne.

Coupez en dés 2 ou 3 oignons, blanchissez-les, faites-les tomber à glace avec un peu de bon bouillon; quand ils sont cuits, mouillez-les avec 5 décil. de velouté réduit avec du bon fonds de veau clair et du vin de Sauterne; vannez la sauce sur feu, finissez-la avec une pointe de poivre blanc.

313. — Sauce à la crème.

Versez dans une casserole 5 à 6 décil. de bonne béchamel réduite, passée à l'étamine; posez la casserole sur l'angle du fourneau, faites bouillir la sauce, vannez-la en incorporant (par petites parties sans cesser de la travailler) 400 grammes de bon beurre; quand elle est bien mousseuse, finissez-la avec une pointe de muscade. — Cette sauce est excellente à manger avec des asperges bouillies.

314. — Sauce Diplomate.

Préparez une sauce à la crème dans les conditions prescrites à l'article qui précède, beurrée avec 100 gram. de beurre fin, un morceau de beurre d'écrevisses; quand la sauce est bien mousseuse, finissez-la avec un filet d'essence d'anchois, une pointe de cayenne.

315. — Sauce à l'Aurore.

Versez dans une casserole 5 décil. de béchamel, réduite avec du blond de veau concentré et de l'essence de champignons, vannez-la sur feu en incorporant 200 gram. de beurre fin, 4 cuillerées à bouche de sauce tomate bien rouge passée à l'étamine, et enfin 4 cuillerées de champignons cuits, coupés en petits dés.

316. — Sauce à la Duchesse.

Placez dans une casserole 5 décil. de béchamel réduite à l'essence de champignons, passée à l'étamine; vannez-la sur feu, finissez-la avec 150 gram. de beurre, une pointe de cayenne, 6 cuillerées à bouche de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés.

317. — Sauce à la Princesse.

Versez dans un sautoir 4 décil. de béchamel passée, mettez-la en ébullition en la tournant à la cuiller, incorporez peu à peu à cette sauce, le volume de 2 décil. de bonne glace de volaille; finissez-la avec 200 gram. de beurre fin, vannez-la jusqu'au moment de l'employer.

318. — Sauce demi-glace.

Mêlez dans une casserole 7 à 8 décil. de blond de veau clair et concentré, avec 2 cuillerées à bouche de madère; ajoutez un bouquet garni, faites partir le liquide en ébullition, liez-le avec 3 cuillerées à bouche de fécule délayée à froid; retirez la sauce sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller, mais assez vivement pour qu'elle puisse, en même temps, réduire d'un tiers de son volume; dégraisse-la, passez-la à l'étamine.

319. — Sauce Madère.

Faites réduire d'un tiers 6 à 7 décil. d'espagnole, en incorporant, peu à peu, 2 décil. de blond de veau ou fonds de volaille clair, concentré; quand la sauce est serrée, mais quelques minutes seulement avant de la retirer, finissez-la en incorporant, peu à peu, un verre de bon madère sec.

320. — Sauce Bordelaise.

Versez dans un sautoir 5 décil. de bonne espagnole, faites-la partir en ébullition, incorporez à la sauce, en la tournant, la valeur de 2 décil. de fonds de veau. — D'autre part, versez dans un poêlon un verre et demi de bon vin de Bordeaux, ajoutez quelques aromates, un piment, un bouquet de persil, faites réduire le liquide de moitié, incorporez-le (peu à peu) avec la sauce en réduction; passez celle-ci à l'étamine, finissez-la avec 2 cuillerées à bouche d'échalottes hachées, préalablement revenues au beurre, mais bien égouttées, ainsi que 250 gram. de moelle de bœuf cuite, coupée en dés.

321. — Sauce à la Financière.

Mettez dans une petite casserole 150 gram. de jambon cru avec quelques parures de truffes et champignons crus,

un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre, 2 verres de champagne; couvrez la casserole, faites partir le liquide en ébullition, réduisez-le de moitié. — Dans l'intervalle, réduisez d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. de sauce espagnole, en incorporant peu à peu 3 décil. de fonds de volaille succulent, clair, concentré; quand la sauce est liée à point, finissez-la avec l'infusion au champagne dégraissée. Passez la sauce à l'étamine.

322. — Sauce à la Génevoise.

Versez dans un petit poêlon 2 verres de vin de Bordeaux rouge, ajoutez quelques parures crues de truffes et de champignons, 2 cuillerées à bouche de maigre de jambon cru, coupé en dés, un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre; couvrez le poêlon, faites réduire le liquide de moitié. — Mêlez dans une casserole à réduction 6 à 7 décil. d'espagnole et l'infusion au vin; réduisez la sauce en la tournant et en incorporant, peu à peu, 2 décil. de fonds de cuisson de carpe ou essence de poisson succulente et concentrée; quand la sauce est liée à point, ajoutez 2 cuillerées à bouche de madère, passez-la à l'étamine; vannez-la sur feu, en incorporant un petit morceau de beurre d'écrevisses, une cuillerée à café d'essence d'anchois, une pointe de cayenne.

323. — Sauce tortue.

Mettez dans une petite casserole 150 gram. de jambon cru coupé en dés, une échalotte, un bouquet de persil, un bouquet d'aromates composé de thym, marjolaine, sarriette, basilic, quelques parures crues de truffes et de champignons, ainsi que 2 grands verres de sherry ou du bon madère; posez la casserole sur feu vif, faites réduire le liquide de moitié. — D'autre part, faites réduire d'un tiers 5 décil. d'espagnole et 2 décil. de purée de tomate, en tournant la sauce et en incorporant 2 décil. de fonds concentré de volaille; en dernier lieu, incorporez la réduction du vin, à la sauce, finissez-la avec une pointe de cayenne, passez-la ensuite à l'étamine.

324. — Sauce à l'Italienne.

Versez dans une petite casserole 2 verres de champagne sec, ajoutez quelques parures crues de truffes et de champignons, un bouquet garni, quelques grains de poivre; couvrez la casserole, réduisez le liquide de moitié. — Réduisez d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. d'espagnole, en la tournant et en incorporant peu à peu 2 décil. de fonds de veau clair et concentré; quand la sauce est succulente, liée au point voulu, ajoutez l'infusion au vin, donnez encore quelques bouillons, passez-la à l'étamine; vannez-la sur feu, sans ébullition; finissez-la avec une pointe de cayenne, 4 cuillerées à bouche de maigre de jambon, autant de truffes et de champignons cuits, coupés en très-petits dés, ainsi que 2 échalottes hachées revenues au beurre, mais bien égouttées.

325. — Sauce Régence.

Tournez 3 douzaines de petites truffes crues, en forme d'olives; déposez-les dans une casserole avec un verre de bon vin du Rhin, gros comme une noix de glace; cuisez-les à couvert, en faisant réduire le mouillement. — D'autre part, versez dans une casserole 2 décil. de vin du Rhin, ajoutez une échalotte, un bouquet garni d'aromates, quelques parures crues de truffes; couvrez la casserole, faites réduire le vin de moitié. — Versez dans un sautoir 6 à 7 décil. de sauce espagnole, faites-la réduire d'un tiers, en incorporant peu à peu 2 décil. de bon fonds de volaille concentré; en dernier lieu, incorporez le vin; passez-la sauce à l'étamine, vannez-la sur feu, ajoutez la garniture de truffes en olives. — On peut préparer cette sauce à l'essence de poisson, il faut alors la beurrer.

326. — Sauce Duxelles.

Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. d'espagnole avec 2 décil. de blond de veau concentré; en dernier lieu, incorporez peu à peu à la sauce un verre de vin blanc sec; quand elle est liée à point, passez-la à l'étamine; vannez-la sur feu en additionnant 5 à 6 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, bien épongées, ainsi que 2 cuillerées de langue écarlate cuite et hachée.

327. — Sauce à la Soubise.

Versez dans une petite casserole 5 décil. d'espagnole réduite à point avec du fonds de veau et du madère; vannez-la sur feu en incorporant une pointe de cayenne, 4 à 5 cuillerées à bouche de purée Soubise.

328. — Sauce Colbert.

Versez dans une petite casserole 3 à 4 décil. de bonne glace de viande bien dépouillée, faites-la bouillir, retirez-la sur l'angle du fourneau, incorporez alors au liquide 400 gram. de beurre, mais peu à peu, sans cesser de travailler la sauce à la cuiller; quand elle est bien liée et lisse, finissez-la avec le jus de 2 ou 3 citrons, une pincée de persil haché.

329. — Sauce Piémontaise.

Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. de sauce espagnole; incorporez à la sauce 2 décil. de blond de veau concentré; en dernier lieu, finissez-la en incorporant (hors du feu) une pointe de cayenne, un morceau de beurre d'anchois, 4 cuillerées à bouche de truffes blanches de Piémont crues, émincées très-fin ou coupées en petits dés.

330. — Sauce à la Périgueux.

Versez dans une petite casserole 2 verres de sauterne, ajoutez quelques parures de truffes, couvrez la casserole, faites réduire le liquide de moitié. — Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. d'espagnole, en incorporant peu à peu 2 décil. de fonds de volaille ou de gibier concentré; quand la sauce est succulente et liée à point, ajoutez l'infusion au vin; passez-la ensuite à l'étamine, vannez-la sur feu, finissez-la avec 200 gram. de truffes coupées en petits dés, tombées à glace avec un peu de vin de Madère.

331. — Sauce Castillane.

Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. d'espagnole, en incorporant à la sauce 2 décil. de blond de veau concentré; en dernier lieu, incorporez une cuillerée de poudre de piments rouges et doux d'Espagne, ainsi que 200 gram. de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés; finissez-la avec le jus de 2 citrons.

332. — Sauce Portugaise.

Coupez fin le zeste d'une orange pour le ciseler, le faire cuire à grande eau, égouttez-le alors sur un tamis. Mêlez dans une casserole 5 à 6 décil. de sauce brune avec 1 décil. de Madère, autant de glace fondue; ajoutez 2 ou 3 piments, quelques clous de girofle, un bouquet garni d'aromates; posez la casserole sur feu, faites réduire la sauce pendant 8 à 10 minutes, passez-la à l'étamine dans une autre casserole, ajoutez alors les zestes émincés, ainsi qu'une cuillerée à café de sucre d'orange râpé sur le fruit et le jus d'une orange; donnez un bouillon à la sauce avant de la servir.

333. — Sauce Robert.

Coupez en dés 2 ou 3 oignons, faites-les revenir au beurre avec une pincée de sucre; quand ils sont de belle couleur, égouttez le beurre, mouillez les oignons avec un peu de bon bouillon, faites tomber celui-ci à glace tout doucement, afin que les oignons aient le temps de cuire. — Faites réduire d'un tiers de son volume 6 à 7 décil. de sauce espagnole, en la tournant et en incorporant, peu à peu, 2 décil. de blond de veau, ainsi qu'un peu de bon vin blanc; quand elle est liée à point, retirez-la du feu, finissez-la en additionnant une pointe de cayenne, 2 cuillerées de moutarde anglaise délayée avec un peu de jus froid, et enfin les oignons tombés à glace.

334. — Sauce au fumet de perdreau.

Préparez la valeur de 2 décil. de fumet de perdreau, en procédant d'après les prescriptions données à l'article n° 258. — Faites réduire 6 à 7 décil. d'espagnole, en la tournant, incorporez le fumet à la sauce, peu à peu; quand la sauce est liée à point, finissez-la avec 2 cuillerées à bouche de madère; donnez encore 2 bouillons, passez-la à l'étamine. — On prépare ainsi les sauces au fumet de faisan ou de bécasse.

335. — Sauce salmis.

Préparez une sauce au fumet de gibier, faisan, bécasse ou perdreau, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. Quand la sauce est finie, vannez-la sur feu en incorporant (sans ébullition) 4 cuillerées à bouche de purée de foie, du gibier même dont le fumet a servi à préparer la sauce.

336. — Sauce chevreuil à la crème.

Que le chevreuil soit rôti au four ou à la broche, détachez le fonds de la *lèchefrite* avec 3 décil. de bon jus; faites-le bouillir, passez-le dans une casserole à réduction, dégraissez-le, faites-le réduire d'un tiers; mêlez-le avec 2 décil. d'espagnole, un morceau de glace, 2 décil. de *crème aigre;* travaillez la sauce à la cuiller, quand elle est de bon goût, de belle couleur et légèrement liée, passez-la à l'étamine; vannez-la alors sur feu en additionnant le jus d'un citron. — On peut préparer cette sauce avec de la crème douce, mais alors il faut préalablement réduire le jus avec quelques cuillerées de bon vinaigre.

337. — Sauce poivrade.

Émincez un oignon, mettez-le dans une casserole avec du beurre pour le faire revenir de belle couleur; égouttez le beurre, ajoutez aux oignons quelques dés de jambon cru, un bouquet garni d'aromates, une vingtaine de grains de poivre, 6 clous de girofle, 2 échalottes émincées; mouillez-les avec 2 décil. de vinaigre à l'estragon, 2 décil. de blond de veau; couvrez la casserole, laissez réduire le liquide d'un tiers. — D'autre part, faites réduire dans un sautoir 7 à 8 décil. de sauce espagnole, en la tournant et en incorporant, peu à peu, 2 décil. de bon fonds; quand elle est liée à point, incorporez aussi l'infusion préparée; 2 minutes après, passez-la à l'étamine, vannez-la, finissez-la avec une pincée de poivre blanc.

338. — Sauce Napolitaine.

Faites revenir un petit oignon au beurre, avec 150 gram. de maigre de jambon cru, additionnez un bouquet de persil, thym, laurier, grains de poivre, parures de champignons; mouillez ces ingrédients avec 3 décil. de vin de *Marsala*, faites réduire celui-ci de moitié. — D'autre part, mêlez dans un sautoir 4 décil. d'espagnole, 2 décil. de sauce tomate, 2 décil. d'essence de gibier ou de volaille; posez le sautoir sur feu vif, réduisez la sauce d'un tiers de son volume, en la tournant; incorporez peu à peu l'infusion au marsala; continuez l'ébullition; quand la sauce est succulente et liée à point, passez-la à l'étamine.

339. — Sauce Romaine.

Épluchez avec soin 150 gram. de raisins de Corinthe, autant de Smyrne; faites-les ramollir à l'eau tiède, égouttez-les sur un linge, déposez-les dans une terrine; ajoutez 150 gram. de *pignoli* ou semences de pommes de pin d'Italie mondées. — Faites dissoudre dans un poêlon, en le tournant à la cuiller, 150 gram. de sucre en poudre; quand il est au caramel blond, mouillez-le avec 2 décil. de vinaigre, tournez le liquide sur feu jusqu'à ce que le sucre soit fondu, faites-le réduire d'un tiers. — Mêlez dans une casserole à réduction 6 à 7 décil. de sauce espagnole, avec 3 décil. de blond de veau concentré; ajoutez un bouquet d'aromates; faites réduire la sauce d'un tiers de son volume, en incorporant peu à peu la solution au vinaigre; quand la sauce est liée à point, mais légère, passez-la à l'étamine; ajoutez les raisins, ainsi que les *pignoli*, donnez sèulement 2 bouillons.

340. — Sauce à la Sicilienne.

Émincez en rouelles 2 ou 3 oignons; détachez les anneaux de ces rouelles, faites-les frire à grande friture; quand les oignons sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge pour en éponger la graisse; mêlez-les ensuite avec 5 décil. de sauce espagnole, réduite à l'essence de gibier et au vin de Marsala; finissez cette sauce avec une pointe de cayenne.

341. — Sauce hachée.

Hachez 2 oignons et 2 échalottes, faites-les légèrement revenir au beurre, ajoutez 4 cuillerées à bouche de câpres et de cornichons hachés, mouillez-les avec 1 décil. de bon vinaigre, faites réduire le liquide de moitié; mêlez à celui-ci 6 décil. de sauce espagnole réduite, ainsi que 3 cuillerées à bouche de fines herbes cuites; faites bouillir la sauce pendant 2 minutes, finissez-la avec une pointe de cayenne.

342. — Sauce au chasseur.

Réduisez 6 décil. d'espagnole au fumet de gibier; quand elle est à point, retirez-la du feu, liez-la avec 1 décil. et demi de sang de lièvre, liquide, mêlé avec une cuillerée à bouche de bon vinaigre; liez la sauce sans la faire bouillir, passez-la à l'étamine.

343. — Sauce tomate.

Mêlez dans une casserole la valeur de 2 décil. de purée de tomates, réduite, mais non liée, avec autant de sauce espagnole. Faites réduire la sauce, en la tournant et en incorporant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de bon jus ou de la glace fondue. Quand la sauce est réduite d'un tiers, qu'elle est succulente, de belle couleur, passez-la.

DES HORS-D'ŒUVRE.

Nous traitons dans ce chapitre les *hors-d'œuvre froids* et les *hors-d'œuvre chauds*. Dans l'ordre normal les premiers sont dans les attributions des maîtres-d'hôtel ou des chefs d'office; mais le cadre de ce livre nous impose l'obligation de nous occuper de toutes les parties en rapports directs avec la cuisine, ou qui en découlent. — On dresse les hors-d'œuvre d'office sur des assiettes, *bâteaux* ou *hors-d'œuvriers;* on les pose ordinairement sur table où ils restent pendant toute la durée du service culinaire, ou tout au moins jusqu'à ce que les entrées froides soient servies. En Russie les hors-d'œuvre froids d'un dîner ne vont pas sur table, ils sont disposés sur un petit buffet destiné à cet usage, et sont mangés par les convives avant de se mettre à table. Dans les grands dîners on sert généralement peu les hors-d'œuvre froids, ce genre de mets convient mieux aux réunions d'intimité.

Dans l'ordre d'un dîner, les hors-d'œuvre de cuisine sont servis immédiatement après le potage ou après le poisson, les hors-d'œuvre secs, tels que les fritures ou les petits pâtés, doivent être dressés sur des serviettes pliées et disposées sur plat; mais on les dresse quelquefois dans des coupes, des corbeilles, ou sur des gradins; nous dirons cependant que la simplicité sied parfaitement à ces mets, qui par leur nature sont légers et peu travaillés.

Dans un dîner où l'on ne sert qu'un seul plat de hors-d'œuvre chauds, on mélange quelquefois les espèces dans le même plat. Cet usage n'est pas général, mais rien ne s'oppose à son application; ainsi on peut, sans inconvénient, dresser dans le puits d'une couronne un buisson de bouchées, de croquettes ou de friture quelconque. Par ces dispositions on offre plus de choix aux convives, ce qui est souvent très-apprécié. — Les dessins de la planche nº 4me représentent les différentes méthodes appliquées au dressage des hors-d'œuvre.

HORS-D'ŒUVRE FROIDS.

344. Sardines à l'huile. — Retirez les sardines de la boîte, épongez-les, parez-les des deux bouts, rangez-les, les unes à côté des autres, dans un bâteau à hors-d'œuvre ou dans une petite assiette, arrosez-les avec de l'huile fine.

345. Rougets à l'huile. — Les rougets marinés sont conservés d'après la même méthode des sardines; on les égoutte de leur cuisson pour les dresser entiers, les arroser avec de la bonne huile d'olives.

346. Thon à l'huile. — On égoutte le thon de l'huile, dans laquelle il a été mariné, pour le couper en tranches minces; on dresse symétriquement ces tranches dans un hors-d'œuvrier, on les entoure avec du persil haché, des câpres, des cornichons et des œufs durs, également hachés. On arrose le tout avec de l'huile fine.

347. Saumon fumé. — Il faut choisir le saumon récemment fumé, de belle couleur rosée. On coupe le poisson sur le travers, en tranches minces un peu en biais; on les pare en carrés longs; on les dresse symétriquement sur une assiette ou *hors-d'œuvrier* en les entourant avec des feuilles fraîches de persil.

348. Anchois salés. — Les petits anchois de Provence sont les plus estimés. On les lave, on les essuie, pour en supprimer l'arête; on pare alors les filets, on les range symétriquement dans un *hors-d'œuvrier,* pour les garnir avec persil, cerfeuil ou estragon hachés; les arroser avec de l'huile et un filet de vinaigre, les garnir avec des œufs durs hachés ou coupés en quartiers.

349. Harengs fumés. — On les chauffe vivement à la vapeur de l'eau bouillante ou sur le gril pour en supprimer la peau; on détache ensuite les filets de l'arête pour les parer, les dresser symétriquement sur une assiette, les arroser avec de l'huile d'olives.

350. Harengs salés. — On fait dessaler les harengs pendant quelques heures dans de l'eau coupée avec du lait; on les égoutte ensuite pour les ranger dans un vase avec des oignons émincés, du laurier et du poivre en grains; on les couvre avec du vinaigre, coupé avec un peu d'eau tiède; on les fait mariner pendant 24 heures; on les égoutte ensuite pour en supprimer la peau, la tête et enfin le bout de la queue. On distribue alors chaque hareng en trois parties, pour les reformer en les dressant les uns à côté des autres; on les arrose avec de l'huile et du vinaigre, on les entoure avec quelques lames de cornichons ou de concombres salés, ainsi qu'avec des oignons émincés. — On peut aussi lever les filets des harengs salés, les distribuer en petites bandes comme les anchois, les garnir avec du persil haché, des câpres; les arroser avec de l'huile et du vinaigre.

351. Caviar. — Le Caviar fraîchement salé est le plus estimé, en vieillissant il perd de ses qualités. On le dresse simplement sur une assiette, on l'accompagne avec des moitiés de citron et des tranches de pain grillées. En Russie on mêle souvent au caviar de la ciboulette hachée. — Le caviar doit être mangé avec des petites cuillers en ivoire, on ne le touche jamais avec aucun ustensile en métal.

352. Écrevisses et crevettes. — Dans les pays où les écrevisses sont communes, on sert des queues cuites, épluchées dressées en pyramide sur un bâteau ou une assiette, on les entoure avec des feuilles de persil, on les arrose avec une vinaigrette. — Aux crevettes on supprime les barbes, on les dresse en buisson sur un bouquet de feuilles de persil. On les entoure avec quelques morceaux de glace naturelle, on les sert avec du beurre frais.

353. Truites marinées. — On sert les truites entières symétriquement dressées, on les arrose avec leur propre marinade, on les entoure avec des feuilles de persil, on sert à part une saucière de persillade.

354. Brochets marinés. — Les brochets marinés sont ordinairement coupés en tronçons; on les dresse en buisson, on les arrose avec de l'huile et du vinaigre.

355. Huîtres au naturel. — On ne doit ouvrir les huîtres qu'au moment de les servir; sans jamais les détacher des coquilles, on les dresse toujours dans celles-ci, sur une serviette pliée; on les accompagne avec des moitiés de citron, de la mignonnette et des tartines. On sert aussi quelquefois les huîtres avec un assaisonnement composé d'échalottes hachées, du vinaigre et du poivre fin.

356. Coquilles aux huîtres. — On détache les huîtres des coquilles pour les faire blanchir, en supprimer les barbes, les ranger dans des coquilles de *cuisine :* 4 à 5 dans chaque coquille. Au moment de les servir, on les arrose avec un peu de sauce tartare, on dresse les coquilles sur une serviette pliée.

357. Saucissons et cervelas. — On sert toutes les espèces de saucissons coupés en tranches minces, et celles-ci sans peau; on les dresse en couronne avec des feuilles de persil au milieu.

358. Jambon. — Cru ou cuit on sert le jambon coupé en tranches minces parées, dressées en couronne avec des feuilles de persil ou de la gelée autour.

359. Langue à l'écarlate. — On coupe la langue en tranches pas trop minces, on pare ces tranches de forme égale, en supprimant les parties dures; on les dresse en couronne pour les garnir avec des feuilles de persil ou avec de la gelée hachée.

360. Estomacs d'oie fumés. — On coupe les chairs des filets sur la longueur de l'estomac, en tranches très-minces; on les dresse en couronne avec des feuilles de persil au milieu.

361. **Œufs de vanneaux et de mouëttes.** — Pour cuire les œufs de vanneaux, on les dépose tout doucement dans une casserole, on les couvre avec de l'eau froide, on fait partir le liquide en ébullition; 7 à 8 minutes après on égoutte les œufs, on casse légèrement la coquille sur le bout le plus pointu, pour les dresser debout dans le creux d'une serviette pliée. On accompagne les œufs de vanneaux avec une assiette de beurre frais, bien ferme, ainsi qu'une assiette de cresson alénois. — On cuit les œufs de *mouëttes* d'après la même méthode, mais il faut les cuire 10 à 12 minutes. Il est à remarquer que le jaune des œufs de vanneaux et de mouëttes reste toujours moelleux, même après une longue cuisson.

362. **Beurre frais.** — Le beurre qu'on sert sur table doit être du jour même, ou tout au moins de première fraîcheur; on le sert en petites rouelles ou en touffes grattées au couteau. Le beurre doit toujours être entouré avec quelques petits morceaux de glace bien propre pour le maintenir ferme : un beurre ramolli, sans consistance, est désagréable au goût et perd la plus grande partie de ses qualités.

363. **Melons.** — Les melons de toutes les espèces, s'ils sont mûrs à point, constituent un excellent hors-d'œuvre. Le *cantalou* de Paris et les melons blancs de Cavaillon sont très-renommés en France; une des premières qualités du melon c'est d'être bien froid. — On divise les melons en tranches, on en supprime les deux extrémités; on coupe horizontalement les chairs aux limites de l'écorce, mais sans les détacher de celle-ci; on dresse les tranches de melon sur une serviette pliée pour les servir en les accompagnant avec du sucre en poudre, du sel et du poivre : — dans bien des pays on sert le melon pour dessert.

364. **Radis.** — Quelle que soit leur espèce, les radis, tendres et frais, sont toujours bien accueillis comme hors-d'œuvre. On supprime les grosses feuilles dures, pour ne laisser adhérer que les plus tendres : on gratte légèrement la peau, on les essuie bien pour les dresser symétriquement dans un hors-d'œuvrier, en les entourant avec quelques morceaux de glace ou simplement en les arrosant avec de l'eau glacée. — On peut aussi ciseler la peau des radis en *rosette,* sans en détacher les chairs.

365. **Figues.** — Les figues fraîches, mûres à point, bien froides, constituent un *hors-d'œuvre* excellent; on les dresse en buisson sur des feuilles de vigne. Dans le midi de la France et en Italie on sert les figues entourées avec des tranches minces de jambon cru ou des tranches de saucisson.

366. **Céleris, cardons, fenouil.** — Les cœurs tendres des céleris et des cardons sont très-usuellement servis comme hors-d'œuvre, en Italie. On les pare bien, on les essuie avec un linge, pour les dresser sur une petite serviette ou dans un hors-d'œuvrier; on sert en même temps un beurre d'anchois fondu et bien chaud, ou simplement une purée d'anchois délayée avec de l'huile chaude; à cette sauce on peut mêler des truffes blanches de Piémont émincées très-fin. — En Angleterre on sert les cœurs de céleri avec le fromage. — Les fenouils, si connus et si estimés en Italie, on les sert plus généralement à la fin du repas,

367. **Artichauts frais.** — Les artichauts tendres, petits, frais, peuvent être servis crus à la *poivrade,* c'est-à-dire pour être mangés avec de l'huile et du vinaigre; il suffit de bien les laver, de supprimer une partie de la tige, ainsi que les feuilles les plus dures; les dresser simplement sur une serviette pliée. — On sert aussi à la poivrade les gros artichauts du Nord, mais ceux-ci doivent être d'abord parés avec soin, puis on divise les parties du fond en *écailles,* c'est-à-dire en laissant adhérer une partie des feuilles. On les plonge à mesure dans un vase d'eau acidulée; on les dresse ensuite dans un plat, en les arrosant avec un peu d'eau acidulée, afin de les empêcher de noircir au contact de l'air.

368. **Piments verts et rouges.** — On coupe la queue aux piments verts et frais pour les fendre en quatre, sans séparer les parties; on les dresse ensuite en buisson. Si les piments verts sont confits au vinaigre, on les exprime bien, puis on les émince pour les assaisonner avec huile, poivre et sel. En Espagne, où l'on mange beaucoup de piments rouges, à la pulpe épaisse, grasse et savoureuse, on les fait d'abord griller afin de pouvoir en retirer la peau, puis on émince les chairs pour les assaisonner avec de l'huile, du vinaigre, poivre et sel.

369. **Cornichons et concombres salés.** — On sert les cornichons confits, au naturel, c'est-à-dire simplement dressés dans un hors-d'œuvrier. — En Russie et en Allemagne on fait un grand usage des concombres salés (agoursis); on peut les servir au naturel, mais il est plus convenable de les peler, les couper en tronçons un peu en biais, les reformer en les dressant dans un hors-d'œuvrier.

370. **Concombres frais.** — Si les concombres sont tendres et sans semences, on les pèle, on en supprime les bouts, on émince les chairs en tranches fines. Si les concombres sont gros, on les divise chacun en deux ou

en quatre parties, sur leur longueur, on pare les bouts, on supprime les semences, on émince les chairs. Dans les deux cas on les fait macérer pendant un quart d'heure avec un peu de sel, on en exprime ensuite l'humidité, on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du poivre, du sel; on les saupoudre avec du persil haché.

371. Saumon à la suédoise. — On retire la peau et les arêtes à un morceau de saumon vivant, c'est-à-dire tout récemment pêché; on émince les chairs en tranches, on fait macérer celles-ci au sel pendant 2 ou 3 heures, puis on les égoutte pour les dresser sur une assiette.

372. Sandwichs couverts. — On manie dans une terrine un morceau de beurre avec du sel et de la moutarde ou de l'essence d'anchois. On pare un pain de cuisine rassi en supprimant la croûte, on divise la mie en deux ou trois parties, on pare celles-ci exactement de la longueur et largeur que doivent avoir les sandwichs; la forme la plus usitée est celle d'un *carré long*. On étale alors, sur la surface du pain coupé, une couche de beurre manié, on coupe sur ce pain une tranche mince; on beurre de nouveau le pain pour couper une deuxième tranche de la même épaisseur que la première. On continue ainsi jusqu'à concurrence du nombre suffisant de tranches de pain; on range alors ces tranches sur une serviette l'une à côté de l'autre, on masque les sandwichs, du côté beurré, avec des tranches de volaille, de jambon ou de langue à l'écarlate, coupées dans les dimensions du pain et froides; on les appuie légèrement, on recouvre la viande avec une autre tranche de pain beurré, en l'appliquant aussi du côté beurré; le sandwich se trouve alors formé; à ce point il suffit de le parer carrément, en abattre les angles, puis les dresser en buisson sur une serviette pliée. — Quand on a un grand nombre de sandwichs à préparer, on accélère le travail en coupant des tranches sur toute la largeur d'un pain de cuisine, on les beurre sur une surface, on masque ce beurre avec du jambon, de la langue et de la volaille mêlées; on recouvre aussitôt ces viandes avec une autre tranche de pain beurrée; on égalise alors le pain, on coupe sur son diamètre plusieurs sandwichs. On les pare en abattant les angles.

373. Sandwichs découverts. — On coupe des tranches de pain en forme de carrés longs, on les beurre, on les range sur la table couverte d'une assiette, les unes à côté des autres; on couvre ces tranches, du côté beurré, avec une tranche de galantine, de jambon, de volaille ou de langue à l'écarlate coupées un peu plus larges que celles du pain, mais de la même épaisseur; on appuie ces viandes, on les coupe à niveau du pain, on abat les angles, puis on dresse les sandwichs en buisson sur une serviette pliée. — Les sandwichs découverts peuvent aussi être masqués et garnis avec de la langue ou du jambon haché fin; on étale le hachis en couche épaisse sur le côté beurré, on l'appuie avec la lame d'un couteau.

374. Petits pains à la française. — On prépare des petits pains avec de la *pâte à l'Allemande* ou à la *Polonaise* (V. au chap. pâtisserie): on les moule en leur donnant une forme ronde ou longue, pointue des deux bouts; dans les deux cas ils doivent être petits; on les range à distance sur plaque, on les fait lever à température douce pour les dorer et les cuire à four modéré; quand ils sont froids, on les vide, en les ouvrant par-dessus, on les emplit alors soit avec un salpicon de foie-gras lié avec un peu de sauce chaufroix, soit avec un appareil de foie au suprême, ou toute autre espèce de pain de gibier, pilé, passé au tamis. — On peut encore garnir ces pains avec un salpicon de volaille, de gibier, de homard ou d'écrevisses, préalablement lié avec de la sauce mayonnaise.

375. Canapés. — On coupe des tranches de pain, uniformes, dans le genre de celles pour sandwichs; on peut les faire légèrement griller ou les laisser au naturel, ce qui est souvent préférable; dans les deux cas, on les masque avec du beurre manié à l'essence d'anchois ou simplement avec de la moutarde, on les borde avec des petits filets de thon, de saumon fumé, de harengs, d'anchois, ou du beurre d'anchois poussé au cornet; on couvre la surface vide avec du caviar, ou par moitié avec des œufs durs et du persil hachés. On peut garnir des canapés uniquement avec des filets d'anchois disposés en grillage sur le pain beurré, mais on peut toujours adjoindre aux anchois quelques petites parties de persil, d'œufs hachés, de câpres entières ou même de beurre composé, poussé en perles au cornet. — On peut encore garnir des canapés avec des filets de harengs salés ou fumés, des filets de saumon fumé, des sardines à l'huile.

376. Canapés de harengs à la russe. — On lève les filets de 2 harengs dessalés, on en supprime la peau, on les coupe en petits filets; on passe les laitances au tamis, on les mêle avec une pomme aigre, pelée, parée et hachée, avec cet appareil on couvre des lames de pain coupées uniformes, puis on range régulièrement les filets de hareng sur ce pain; on dresse ces canapés sur une serviette pliée.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS.

377. Salpicon royal. — Ce salpicon est composé avec du foie-gras, des blancs de volaille, des ris d'agneau et des champignons cuits coupés en petits dés fins, mêlés, puis liés avec une sauce béchamel réduite, finie au beurre d'écrevisses.

378. Salpicon financier. — Ce salpicon est composé avec des truffes noires, blancs de volaille, langue écarlate, champignons, cuits, coupés en petits dés, mêlés, puis liés à point avec une sauce brune à la financière.

379. Salpicon à la Toulouse. — Ce salpicon est composé avec du foie-gras, des truffes, des champignons cuits et coupés en petits dés, liés avec un peu de velouté réduit.

380. Salpicon à la Périgueux. — Ce salpicon est composé avec des truffes crues, pelées et coupées en très-petits dés, cuites au madère, finies avec un peu de glace fondue, liées avec une sauce espagnole réduite avec les parures des truffes dedans.

381. Salpicon à la tortue. — Ce salpicon est composé avec des truffes, des queues d'écrevisse, palais de bœuf, ris d'agneau cuits et coupés en dés, mêlés et liés avec une sauce tortue réduite.

382. Salpicon au chasseur. — Ce salpicon est composé avec des filets de perdreaux, des foies de poulardes, des truffes, des champignons et de la langue à l'écarlate, coupés en petits dés, mêlés et liés avec une sauce *salmis*.

383. Salpicon italien. — Ce salpicon est composé avec des amourettes, des cervelles, des ris de veau, des champignons et du maigre de jambon cuit, coupés en dés moyens, mêlés, liés avec une sauce financière.

384. Salpicon palermitain. — Ce salpicon est composé avec du petit macaroni cuit, coupé très-court, des filets de perdreaux, des fonds d'artichauts et du jambon, cuits et coupés en petits dés, mêlés, liés avec une sauce tortue.

385. Salpicon à la régence. Ce salpicon est composé avec des foies de lottes, des laitances de carpes, des queues d'écrevisses et des champignons cuits, coupés en petits dés, mêlés et liés avec une sauce régence.

386. Salpicon d'huîtres. — On fait blanchir les huîtres, on les pare, pour les couper en dés; on peut ajouter au salpicon des champignons également coupés en dés; on lie le salpicon avec un bon velouté; réduit avec un peu de la cuisson des huîtres et un peu de crème.

387. Salpicon de homards, crevettes, écrevisses. — On coupe en petits dés ces chairs cuites, on les lie avec de la béchamel réduite ou du velouté. On peut adjoindre à l'appareil des truffes et des champignons cuits, également coupés en dés.

388. Salpicon à la Montglas. — On peut composer la *Montglas* simplement avec des truffes coupées en filets fins; on la compose aussi avec des champignons, du foie-gras, des filets de volaille ou de gibier, du jambon et dela langue à l'écarlate; ordinairement on mêle ces garnitures en tout ou en partie après les avoir coupées en julienne de 2 centim. de long. On lie ensuite l'appareil avec du velouté ou de l'espagnole réduite, succulente.

389. Montglas pour quenelles fourrées. — On compose la montglas pour quenelles fourrées, avec des truffes seulement ou bien avec des filets de volaille ou de gibier, mêlés avec des truffes et des champignons; dans tous les cas, ces garnitures doivent préalablement être cuites, coupées en julienne, liées à court-mouillement avec un peu de sauce brune, mêlée avec une égale quantité de glace fondue, puis réduite au point voulu, c'est-à-dire serrée, afin de la rendre succulente et lui donner beaucoup de corps. On étale ensuite l'appareil sur un plat pour le faire refroidir et raffermir en même temps, au point de pouvoir le couper avec un moule ou le rouler avec la main en forme d'olives, après l'avoir divisé en petites parties.

---

390. — Canapés à la Windsor.

Levez les chairs blanches d'un poulet froid, hachez-les, pilez-les avec la même quantité de jambon cuit et de la langue à l'écarlate; quand ces viandes sont converties en pâte, additionnez un morceau de beurre, quelques cuillerées de fromage de *Chester* râpé, de la moutarde anglaise et du cayenne. D'autre part, coupez des lames de pain, de la forme ovale, faites-les frire légèrement au beurre, des deux côtés, égouttez-les, masquez-les avec une couche de l'appareil préparé, puis lissez la surface, décorez-la avec des lames de cornichons et des câpres; dressez les canapés sur une serviette pliée.

391. — Canapés chauds, au jambon.

Coupez des tranches de pain de cuisine en forme de *carré-long,* de l'épaisseur d'un demi-centim., rangez-les dans un sautoir avec du beurre pour les faire colorer, d'un côté; retournez-les aussitôt, puis posez sur chaque tranche une lame de jambon cru, coupée de même dimension que le pain; saupoudrez le jambon avec un peu de poivre, poussez le sautoir au four vif afin de colorer le pain, de l'autre côté, tout en chauffant le jambon.

392. — Canapés chauds, au fromage.

Coupez des lames de pain en forme de *carré-long,* faites-les colorer au beurre, d'un côté seulement, puis masquez-les, du côté coloré, avec une couche épaisse de fromage de *chester,* de *gruyère* ou de stilton râpés; saupoudrez le fromage avec un peu de cayenne, remettez les croûtes dans le sautoir (le côté masqué en dessus), poussez-les à four chaud; aussitôt que le fromage commence à fondre, dressez les canapés en buisson sur serviette.

393. — Croûtes au fromage, à l'Anglaise.

Coupez des lames de pain de 3 millim. d'épaisseur, de forme oblongue ou en carrés-longs; trempez-les dans du beurre fondu, roulez-les dans du parmesan râpé pour les paner. Coupez des tranches de jambon cuit (de la même dimension que les croûtes de pain), assaisonnez-les avec du cayenne, enfermez chaque tranche de jambon entre 2 lames de pain; rangez alors ces croûtes dans un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre fondu; poussez le sautoir au four chaud, pour colorer vivement le pain des deux côtés.

394. — Croûtes de coquillage, à la Gênoise.

Coupez quelques lames de pain de cuisine, de l'épaisseur d'un centim. et demi, en forme de *losange,* cernez-les (en dessus) par une légère incision, en suivant le losange, faites-les frire à l'huile; égouttez-les aussitôt qu'elles sont colorées pour les ouvrir, les vider, les emplir avec du corail d'oursin, des petites clovisses ou des petites huîtres de roche, détachées des coquilles, assaisonnées au moment, avec du jus de citron et de la mignonnette; dressez les croûtes sur une serviette pliée.

395. — Croûtes aux rognons.

Coupez des croûtes de mie de pain de forme ovale, de l'épaisseur d'un centim. et demi; cernez-les, en dessus, faites-les colorer au beurre dans un sautoir; videz-les ensuite, tenez-les au chaud. — D'autre part, cuisez un bon

---



2 Filets de becaſsines en caiſses
3. Petits pâtés à la financière.
4 Mauviettes en croustades
5. Souflé de perdreaux en caiſses.
6. Atteraux à la moderne
7. Petites bouchées à la Reine.
8. Croquettes de foie-gras.
9. Cotelettes d'écreviſses.
10. Boudins de faisan.
11 Friture italienne

rognon de veau, laissez-le refroidir, supprimez-en la graisse qui l'entoure, coupez les chairs en dés moyens, puis mêlez ceux-ci avec une égale quantité de champignons cuits, coupés de même forme. Quelques minutes avant de servir, faites vivement réduire du velouté en incorporant, peu à peu, de la crème crue; quand la sauce est bien serrée, finissez-la avec un peu de glace, une pointe de muscade; ajoutez alors le salpicon et retirez aussitôt l'appareil du feu; quand le mélange est opéré, emplissez les croûtes frites, en montant cet appareil en dôme; lissez-le avec un petit couteau, saupoudrez-en la surface avec un peu de mie de pain, mêlée avec du parmesan; glacez-les à la *salamandre;* dressez-les sur une serviette pliée.

396. — Croûtes aux rognons à la Cowley.

Coupez en petits dés un beau rognon de veau, cuit entier, refroidi; déposez ce salpicon dans une casserole, ajoutez le quart de son volume de champignons cuits. — Réduisez dans un sautoir quelques cuillerées de béchamel; finissez-la avec un peu de glace, retirez-la du feu pour incorporer le salpicon; ajoutez une pointe de muscade, laissez refroidir l'appareil dans une terrine. — Parez de forme oblongue, 2 douz. de croûtes de mie de pain ayant 3 millim. d'épaisseur; rangez-les sur un plafond, puis avec un pinceau trempé dans de la dorure, humectez-les, en dessus, garnissez alors la surface humectée (sur toute son étendue) avec l'appareil préparé; égalisez celui-ci, saupoudrez-le avec de la mie de pain, puis trempez chaque croûte dans des œufs battus, en laissant un peu humecter le pain, panez ensuite les croûtes, régularisez-les avec la lame d'un couteau. Au moment de servir, plongez les croûtes à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser sur une serviette pliée.

397. — Petites timbales à l'Écossaise.

Beurrez 18 moules à dariole, panez-les, masquez-les intérieurement avec des bandes de pannequets sans sucre. — Préparez un appareil composé, par moitié avec de la purée de volaille cuite et de la farce crue, mêlées avec un salpicon de champignons cuits : avec cet appareil emplissez le vide des moules, couvrez-le avec un petit rond de pannequet, rangez les petites timbales sur plaque, cuisez-les à four modéré; démoulez-les aussitôt qu'elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pliée.

398. — Petites timbales de nouilles à la Gênoise.

Beurrez 18 moules à dariole, panez-les à la mie de pain, foncez-les avec de la pâte à foncer fine, puis emplissez le vide avec des nouilles émincées, cuites, finies avec du bon beurre et du parmesan râpé, assaisonnées, légèrement liées avec un peu d'espagnole; couvrez les timbales avec un rond de pâte, faites-les cuire à four vif, démoulez-les ensuite, dressez-les sur un plat.

399. Timbales de pouleinte, fourrées.

Cuisez 3 à 400 gram. de pouleinte d'après la méthode prescrite au n° 218; tenez-la un peu ferme, finissez-la avec un morceau de beurre, quelques poignées de parmesan. Avec cet appareil emplissez 2 douz. de moules à tartelette, ronds, beurrés; faites un creux au centre, emplissez le vide avec du fromage de gruyère, frais et râpé; couvrez aussitôt celui-ci avec de la pouleinte; laissez refroidir ces petits pains dans les moules; retirez-les ensuite, roulez-les dans du fromage râpé, mêlé avec un peu de panure blanche et fraîche; trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois au pain; égalisez-les, plongez-les à friture chaude; quand les timbales sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser en buisson sur une serviette pliée.

400. — Crépinettes de pieds de porc, aux truffes.

Cuisez dans une mirepoix 3 à 4 pieds de porc, flambés et blanchis; désossez-les avec soin, coupez-en la moitié en petits filets, mettez ceux-ci dans un petit sautoir avec un salpicon de truffes, liez l'appareil avec quelques cuillerées de sauce madère bien réduite. — Maintenant prenez 4 à 500 gram. de pâte à saucisse hachée fin, mêlée avec quelques truffes crues, ajoutez le restant des pieds de porc également hachés, et enfin les filets tenus en réserve; assaisonnez l'appareil de haut goût. — Prenez une grande crépine de porc (préalablement dégorgée), étalez-la sur un linge pour la diviser en carrés proportionnés; distribuez l'appareil en petites parties en leur donnant la forme d'un carré long; enfermez chacune de ces parties dans un carré de crépine pour former les crépinettes d'une égale grosseur, en leur conservant la forme oblongue; humectez-les avec du beurre fondu pour les paner, les faire griller à feu modéré; dressez-les sur un plat chaud, arrosez-les avec un peu de glace.

401. — Petites croustades de nouilles, à la purée de gibier.

Préparez 7 à 8 œufs de pâte à nouille, abaissez-la mince, divisez-la en bandes de 7 à 8 centim. de large; ciselez ces abaisses en filets fins; faites cuire les nouilles à l'eau salée pendant 3 à 4 minutes, égouttez-les, versez-les dans un sautoir, assaisonnez-les, finissez-les, en incorporant 250 gram. de beurre, 200 gram. de parmesan râpé; quand le mélange est opéré, prenez l'appareil avec une cuiller, puis emplissez une vingtaine de petits moules à dariole beurrés; laissez refroidir l'appareil sous presse. Deux heures après, démoulez les petits pains, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; égalisez-les, cernez-les, en dessus, avec un coupe-pâte plus petit que leur diamètre afin de marquer le couvercle. Vingt minutes avant de servir, plongez les croustades, peu à la fois, dans la friture chaude, faites-leur prendre une belle couleur, égouttez-les pour les ouvrir et les vider, en laissant une légère épaisseur aux parois; emplissez-les alors avec une purée de gibier, saucez-les très-légèrement, en dessus, couvrez-les avec un rond de truffe du diamètre de l'ouverture.

402. — Petites croustades de farce à la Périgueux.

Préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelles de volaille, en la tenant un peu ferme; avec cette farce emplissez une vingtaine de moules à dariole beurrés; rangez ceux-ci dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites pocher la farce au bain-marie; quand elle est raffermie, à peu près froide, démoulez les petits pains, roulez-les dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, puis panez-les de nouveau; cernez-les alors, faites-les frire de belle couleur; en les sortant videz-les, emplissez-les avec un salpicon à la périgueux, couvrez-les avec un rond de blanc de volaille, dressez-les en pyramide sur une serviette.

403. — Petites croustades de gnoquis, à la Romaine.

Préparez un appareil de gnocchi, en procédant, d'après la méthode décrite au chapitre des farinages; tenez-le un peu plus consistant qu'à l'ordinaire, versez-le dans un sautoir beurré, en l'étalant de l'épaisseur de 4 centim.; couvrez l'appareil avec un papier beurré, laissez-le refroidir sur glace; coupez-le ensuite avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, afin d'obtenir 18 petits pains; roulez ceux-ci dans la panure, trempez-les dans des œufs battus, panez-les de nouveau; cernez-les, faites-les frire de belle couleur, videz-les pour les garnir avec un salpicon à l'italienne, dressez les croustades en pyramide sur une serviette pliée.

404. — Petites croustades de semoule à la Palermitaine.

Cuisez, au bouillon, un appareil de semoule, en le tenant de la consistance d'un appareil à pouding, c'est-à-dire, qu'il doit être peu ferme; finissez-le avec un morceau de beurre, ainsi que quelques poignées de parmesan râpé; versez-le dans un sautoir beurré en l'étalant de l'épaisseur de 4 centim.; couvrez-le avec un papier beurré, laissez-le refroidir. Quand l'appareil est bien raffermi, coupez sur son épaisseur (à l'aide d'un coupe-pâte de 3 centim.) des petits pains de semoule, panez-les, cernez-les, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite pour les ouvrir, les vider, les garnir avec un salpicon *palermitain;* saucez légèrement la garniture, en dessus, masquez l'ouverture des croustades avec une petite tête de champignon, dressez-les aussitôt en pyramide sur une serviette.

405. — Petites croustades de pommes de terre, à la Régente.

Préparez un appareil de pomme de terre, comme celui pour les pommes de terre à la duchesse (v. aux légumes); versez-le dans un sautoir beurré, égalisez-le en l'étalant de l'épaisseur de 4 centim., couvrez-le avec un papier beurré, laissez-le bien refroidir sur glace; coupez alors sur son épaisseur une vingtaine de petits pains, à l'aide d'un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre; roulez ces pains dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, égouttez-les pour les paner une seconde fois; égalisez-les, cernez-les, faites-les frire pour les vider et les garnir avec un salpicon à la régente; posez une queue d'écrevisse sur chaque croustade, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

406. — Petites croustades de beurre à la Montglas.

Maniez dans un linge 7 à 800 gram. de beurre, formez-en un carré de l'épaisseur de 4 centim.; tenez-le sur glace en le retournant; quand il est bien raffermi, coupez sur son épaisseur 24 petits pains, à l'aide d'un coupe-pâte de 2 centim. et demi, mais trempé à l'eau chaude, chaque fois. Roulez ces petits pains dans de la panure fraîche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner encore, trempez-les de nouveau dans des œufs battus, panez-les une seconde fois; égalisez-les alors en les roulant vivement sur la table, et en les appuyant aux deux extrémités,

avec la lame d'un couteau ; cernez-les, d'un côté, avec un petit coupe-pâte, puis plongez-les (trois ou quatre à la fois seulement), à friture bien chaude. Aussitôt que le pain est de belle couleur, égouttez les croustades sur une grille, disposée au-dessus d'une terrine; enlevez vivement le couvercle de façon que le beurre intérieur s'écoule: il ne doit absolument rester que la croûte formée par le pain. Emplissez les croustades avec une montglas de volaille ou de gibier, mêlée avec des truffes, liée avec une bonne sauce réduite, couvrez-les avec le couvercle, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

407. — Petites croustades de riz, à la Victoria.

Lavez 6 à 700 gram. de riz, faites-le cuire avec du bouillon, et un morceau de beurre; quand il est à point, le mouillement doit se trouver à sec; finissez alors le riz avec quelques poignées de parmesan râpé, ainsi qu'un morceau de beurre, assaisonnez-le avec une pointe de muscade; quand le mélange est opéré, l'appareil doit être ferme et consistant; versez-le dans un sautoir beurré, étalez-le en couche de 4 centim. d'épaisseur; couvrez l'appareil avec du papier beurré, laissez-le refroidir avec un poids dessus; coupez ensuite les croustades sur l'épaisseur de l'appareil avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, en ayant soin de le tremper à mesure à l'eau chaude; aussitôt les croustades coupées, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; cernez-les, d'un côté, avec un coupe-pâte plus petit, faites-les frire de belle couleur, en les plongeant à grande friture; quand elles sont bien égouttées, videz-les, emplissez-les avec un salpicon de crevettes aux champignons et à la crème, saucez-les, en dessus, dressez-les en pyramide sur serviette.

408. — Petites croustades au riz, à la Princesse.

Cuisez 5 à 600 gram. de riz à découper, dans les conditions prescrites au chapitre des entrées chaudes; avec ce riz emplissez 18 petits moules à pâté-chaud, cannelés, à charnières, préalablement beurrés; serrez bien le riz, montez-le un peu plus haut que le moule; rangez ceux-ci sur un plafond, les uns à côté des autres; couvrez-les avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère; démoulez ensuite ces croustades pour les découper sur le haut seulement, à l'aide d'un petit couteau; cernez-les afin de marquer un couvercle, en ayant soin de mettre ces croustades à l'abri de l'air, à mesure qu'elles sont découpées; puis beurrez-les entièrement au pinceau avec du beurre clarifié, rangez-les à distance sur une plaque, poussez-les à four vif afin de les colorer superficiellement, mais d'égale nuance : quelques minutes doivent suffire à cette opération; en sortant les croustades du four, videz-les, sans les percer ni les déformer, garnissez-les avec une bonne purée de volaille; couvrez la purée avec un rond de langue à l'écarlate, glacez celui-ci, dressez alors les croustades sur une serviette pliée.

409. — Mauviettes en croustades (Dessin nº 4).

On prépare les petites croustades avec du pain de cuisine rassis; la forme est facultative. — Désossez une quinzaine de belles mauviettes, assaisonnez-les intérieurement, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle, mêlée avec un salpicon de truffes. Donnez une forme ronde aux galantines, entourez-les avec une petite bande de papier beurré, rangez-les dans un petit sautoir, les unes à côté des autres, arrosez-les avec un peu de bon fonds non dégraissé, salez-les, cuisez-les à feu vif pendant 10 minutes. Laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson, puis déballez-les pour les parer, les glacer au pinceau, en les chauffant à la bouche du four. — Au moment de servir, faites frire les petites croustades, masquez-les au fond et autour avec une couche de farce à gratin, mêlée avec quelques parures de foie-gras, pilées et passées. Rangez les croustades sur un plafond. Chauffez la farce à la bouche du four, puis garnissez chaque croustade avec une mauviette farcie; nappez celles-ci avec un peu de bonne sauce réduite, tenez-les quelques secondes à la bouche du four, dressez-les ensuite en buisson sur une serviette pliée.

410. — Petites croustades de riz, à la capucine.

Préparez un appareil au riz, en procédant comme pour risot; quand il est fini, prenez-le par petites parties, et avec celles-ci emplissez, tour à tour, un coupe-pâte uni, ayant 3 centim. de diamètre, beurré à l'intérieur; pressez l'appareil afin de lui donner de la consistance, puis démoulez la croustade sur une plaque, en enlevant tout simplement le coupe-pâte; moulez ainsi le nombre voulu de croustades, laissez-les refroidir, panez-les, cernez-les, faites-les frire de belle couleur; videz-les ensuite, emplissez le vide avec un lappareil d'œufs brouillés, au fromage.

411. Petites croustades de riz à l'Indienne.

Préparez une quinzaine de petites croustades, avec un appareil de riz, comme pour risot à l'italienne; quand

elles sont panées, faites-les frire pour les vider, les emplir avec un salpicon de homard, lié avec une sauce à l'indienne; posez sur chaque croustade, en guise de couvercle, une tête de champignon cuite, bien blanche; dressez les croustades en pyramide sur une serviette pliée.

412. — Petites croustades de pouleinte, à la Piémontaise.

Cuisez 3 à 400 gram. de pouleinte avec de l'eau, du beurre, du sel (v. nº 218), tenez l'appareil un peu ferme; en dernier lieu, finissez-le en incorporant 150 gram. de beurre, autant de parmesan râpé; faites refroidir l'appareil dans des moules à dariole beurrés; quand il est froid, démoulez les croustades, panez-les, cernez-les, faites-les frire de belle couleur, pour les vider et les garnir avec un appareil de fondue à la piémontaise décrit au chapitre des farinages; couvrez les croustades avec un rond de truffes crues de Piémont, dressez-les sur une serviette pliée.

413. — Petits pâtés-chauds à l'Anglaise (Dessin nº 3).

Foncez, avec de la pâte fine, une quinzaine de petits moules à *pâtés-chauds*, cannelés et à charnières; pincez-les en dessus, emplissez-les avec de la farine ordinaire pour les cuire *à blanc;* quand ils sont sortis du four, videz-les, faites-les sécher pendant quelques minutes à la bouche du four, garnissez-les avec un petit ragoût de ris d'agneau aux truffes, lié avec de l'espagnole réduite. Couvrez chaque pâté avec un petit rond en feuilletage cannelé, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

414. — Petits pâtés-chauds de mauviettes.

Avec de la pâte fine, foncez une quinzaine de petits moules à pâtés-chauds; pincez-les avec goût, masquez-les intérieurement avec une couche mince de farce, emplissez le vide avec une mauviette désossée, farcie avec un salpicon de truffes, mêlé avec un peu de farce; couvrez les mauviettes avec une petite barde de lard, puis faites cuire les pâtés à four modéré; démoulez-les ensuite, retirez le lard, saucez les mauviettes avec un peu d'espagnole réduite; posez alors sur chaque pâté un rond de truffe cuite, glacez ceux-ci, dressez les pâtés en pyramide sur une serviette pliée.

415. — Petits pâtés aux anchois.

Abaissez au rouleau (d'un tiers de centim. d'épaisseur) 7 à 800 gram. de pâte feuilletée *tourrée* à cinq *tours* et demi en été, à six tours en hiver; laissez reposer la pâte pendant quelques minutes, puis coupez sur sa surface 24 abaisses rondes, avec un coupe-pâte uni, de 5 à 6 centim. de diamètre; tenez ces ronds de côté. — Rassemblez les rognures de la pâte, abaissez-les en leur donnant moitié de l'épaisseur des premières abaisses; cela fait, détaillez cette abaisse en 24 ronds du même diamètre que les premiers, rangez ceux-ci à distance sur une plaque humectée; garnissez alors le centre de chaque abaisse avec une petite boule de farce à quenelle de poisson, finie avec une purée d'anchois; mouillez légèrement au pinceau la surface de l'abaisse, autour de la farce, puis recouvrez-les chacune avec une des abaisses coupées en premier lieu; appuyez celle-ci d'abord avec le pouce, puis avec le revers d'un petit coupe-pâte; dorez toute la surface sans toucher aux bords, poussez-les à four gai (150 degrés), pour les cuire pendant 20 minutes; en les sortant du four, détachez-les des plaques, dressez-les en buisson sur une serviette.

416. — Petits pâtés à la dauphine.

Abaissez 7 à 800 gram. de pâte à brioche, en abaisses de l'épaisseur d'un tiers de centim.; coupez sur la surface de cette pâte (avec un coupe-pâte rond de 5 centim. de diamètre) 40 petites abaisses; rangez la moitié de celles-ci sur une plaque pour les garnir au centre avec une petite boule d'appareil à croquette, humectez le tour de ces abaisses, puis couvrez-les, tour à tour, avec les abaisses réservées; appuyez l'abaisse supérieure avec le pouce, coupez-les de nouveau avec le même coupe-pâte, rangez-les à mesure sur un linge fariné, étalé sur une plaque, mais en les posant à distance l'un de l'autre; couvrez-les avec un linge fariné, tenez-les à température douce pendant 35 minutes, plongez-les ensuite à grande friture; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

417. — Petites bouchées à la reine (Dessin nº 7).

Abaissez 7 à 800 gram. de pâte feuilletée, de l'épaisseur de 4 à 5 millim., laissez-la reposer pendant quelques minutes; coupez sur la surface de l'abaisse (avec un coupe-pâte cannelé, ayant 5 centim. de diamètre) 24 petites abaisses; rangez à mesure celles-ci sur une plaque humectée au pinceau, mais en les renversant et en les posant

à distance, en lignes droites; dorez-les au pinceau, faites sur chaque abaisse une petite incision avec un coupe-pâte rond de 3 centim. de diamètre, en ayant soin de tremper chaque fois celui-ci à l'eau chaude, afin que l'entaille soit nette, instantanée; piquez l'abaisse avec une aiguille à brider, afin de dégager l'air; rayez légèrement le centre de la coupure, poussez les plaques au four gai, bien atteint (150 degrés) : 18 à 20 minutes suffisent à leur cuisson. Aussitôt les bouchées cuites, détachez-les des plaques, videz-les de toute la pâte molle qu'elles contiennent intérieurement. Au moment de servir, chauffez-les bien, emplissez-les avec une purée de volaille; saucez légèrement celle-ci en dessus, couvrez les bouchées avec leur propre couvercle, dressez-les en pyramide sur une petite coupe masquée de pâte, collée sur le centre d'un plat; entourez-les avec une couronne de boudins de volaille.

418. — Petites bouchées de Prince.

Choisissez une quinzaine de truffes de moyenne grosseur, aussi rondes que possible; cuisez-les seulement pendant 4 à 5 minutes avec du vin, à casserole couverte; égouttez-les pour les poser d'aplomb sur une plaque; les cerner, en faisant une incision circulaire sur le haut, afin de pouvoir les vider, en partie, des chairs intérieures, à l'aide d'une cuiller à racine; coupez les chairs enlevées, en petits dés, tenez-les à couvert dans une petite casserole; glacez les truffes au pinceau, rangez-les dans un sautoir pour les tenir au chaud avec un peu de glace. — Flambez 15 ortolans, supprimez-en la poche, le cou, les pattes; désossez les reins seulement, videz-les de ce côté, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle de volaille, mêlée avec une petite partie des truffes coupées en dés; cousez les ortolans, rangez-les dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres; faites-les cuire à un feu vif; en dernier lieu, égouttez la graisse, arrosez les ortolans avec un peu de glace fondue. Garnissez le fond des truffes vidées, avec le restant du salpicon, mêlé avec une égale quantité de jambon cuit, coupé en dés, lié avec un peu d'espagnole réduite; posez alors un ortolan dans chaque truffe, dressez celles-ci en buisson sur une serviette pliée.

419. — Bouchées de mauviettes à la Bohémienne.

Moulez 2 douzaines de petites brioches rondes, sans têtes; faites-les lever dans des moules à tartelette ronds, cuisez-les de belle couleur; cernez ensuite le dessus pour enlever un petit couvercle, videz-les aussi bien que possible, tenez-les au chaud. — D'autre part, désossez 2 douzaines de mauviettes, emplissez-les avec un peu de farce aux fines herbes, roulez-les en boule, entourez-les avec une petite bande de papier, faites-les cuire dans un sautoir avec un peu de vin et du beurre. Au moment de servir, égouttez les mauviettes, parez-les, glacez-les au pinceau. Masquez intérieurement les brioches avec un peu de purée de gibier, placez, dans chacune d'elles, une mauviette farcie, saucez légèrement celle-ci, puis dressez les bouchées en buisson sur une serviette pliée.

420. — Bouchées de truffes à la Hanovrienne.

Le *Hanovre* et *Bade* fournissent de belles et grosses truffes noires au dehors, mais dont les chairs pâles laissent beaucoup à désirer sous le rapport de l'arome; on emploie ordinairement ces truffes pour hâtelets, ou pour bouchées. — Choisissez une quinzaine de ces truffes les plus rondes, d'une égale grosseur; quand elles sont brossées et propres, cuisez-les pendant quelques minutes seulement avec un peu de madère; égouttez-les, rangez-les sur un plafond en les posant d'aplomb, puis faites-leur (en dessus) une ouverture ronde de 3 centim. de diamètre, pour les vider avec une cuiller à racine, en ne laissant qu'une légère épaisseur; rangez-les à mesure dans un sautoir, glacez-les au pinceau, tenez-les pendant quelques minutes à la bouche du four; emplissez-les alors avec un salpicon de perdreaux aux truffes noires, lié avec un peu d'espagnole réduite au fumet de gibier; quand elles sont emplies, lissez l'appareil, masquez-le au pinceau aves un peu de sauce réduite; dressez ces bouchées en buisson sur une serviette pliée.

421. — Petits coulibiacs à la Russe.

Si on veut préparer les petits coulibiacs avec de la pâte levée, on les garnit avec les mêmes préparations, et d'après la même méthode que les coulibiacs décrits au chapitre des relevés; si, au contraire, on veut former les petits coulibiacs avec de la pâte à foncer ou de la pâte feuilletée, on peut les garnir simplement avec un appareil à croquettes gras ou maigre; en ce cas voici la méthode de procéder : faites revenir au beurre un oignon haché; quand il est de belle couleur, ajouter un salpicon de légumes crus, coupés en petits dés, tels que carottes, navets, choux, racines de persil et de céleri; faites-les revenir à feu modéré, assaisonnez-les, faites-les cuire en les faisant tomber à glace avec un peu de bouillon; liez alors ces légumes avec un peu de sauce blonde, serrée, laissez refroidir l'appareil. — Dans l'intervalle, préparez une pâte à foncer, laissez-la reposer, puis abaissez-la de 2 à 3 centim. d'épaisseur; sur cette abaisse coupez des ronds de 8 centim. de diamètre; garnissez le centre de ceux-ci

avec l'appareil préparé; mouillez les bords de la pâte, relevez-les pour venir les souder sur le centre de l'appareil; pincez cette pâte en crête sur la coupure, d'un bout à l'autre; rangez à mesure les petits pâtés sur une plaque, dorez-les, cuisez-les au four chaud, dressez-les sur une serviette pliée.

422. — Cromesquis aux truffes.

Cuisez une ou deux tetines de veau dans la marmite, laissez-les refroidir, parez-les, distribuez-les en lames minces, sur leur plus grande largeur; battez légèrement ces lames avec le manche du couteau afin d'en diminuer l'épaisseur. — Préparez un appareil à croquettes composé avec des blancs de volaille, du foie-gras et des truffes cuites coupées en dés; liez-le avec du velouté réduit, faites-le refroidir sur glace en l'étalant en couche d'un centim. d'épaisseur; divisez-le ensuite en parties égales, en donnant à celles-ci une forme méplate; masquez alors chaque partie d'appareil avec une ou plusieurs lames de tetine de façon à les envelopper exactement. Au moment de servir, trempez tour à tour les cromesquis dans une pâte à frire, plongez-les aussitôt dans la friture chaude pour les faire colorer; égouttez-les, dressez-les en pyramide sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

423. — Cromesquis aux huîtres.

Prenez quelques douzaines d'huîtres ouvertes, faites-les blanchir avec un peu de vin, égouttez-les ensuite pour en supprimer les parties dures; quand elles sont froides, coupez les chairs en dés, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec moitié de leur volume de champignons coupés comme les huîtres. Faites réduire un peu de bonne sauce, moitié béchamel, moitié velouté, gras ou maigre, en incorporant, peu à peu, une partie de la cuisson des huîtres. Quand la sauce est succulente, bien serrée, retirez-la du feu pour incorporer le salpicon préparé, mais en observant que la sauce ne soit pas trop abondante. Versez l'appareil dans une terrine, laissez-le refroidir sur glace. — Cuisez dans une large poêle une douzaine de pannequets sans sucre, mais très-minces; étalez-les à mesure sur une plaque; quand ils sont froids, divisez-les en carrés longs. Divisez alors l'appareil en parties de la grosseur d'une petite croquette. Formez-le en bouchon, puis enfermez chaque partie dans un carré de pannequet. Appliquez un rond de cette pâte aux deux extrémités des cromesquis, afin de fermer l'ouverture. Au moment de servir, trempez tour à tour les cromesquis dans une pâte à frire légère, plongez-les à mesure à grande friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les cromesquis, épongez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur une serviette pliée; entourez-les avec quelques bouquets de feuilles de persil frites.

424. — Blinis à la Polonaise.

Déposez dans une terrine tiède 200 gram. de farine de froment, autant de farine de riz ou de seigle, mêlées, tamisées; faites un creux dans le milieu. — Délayez 20 gram. de bonne levure avec trois quarts de verre de lait tiède, versez-le dans le creux en le passant au tamis, ajoutez un grain de sel, 5 à 6 œufs, 200 gram. de beurre fondu; incorporez, peu à peu, la farine avec le liquide, de façon à obtenir une pâte lisse, un peu plus légère que la pâte à baba; couvrez la terrine avec un linge, tenez-la à température douce, faites lever la pâte, jusqu'à ce qu'elle ait atteint le double de son volume; incorporez alors à cette pâte 4 blancs d'œuf fouettés, 6 cuillerées à bouche de crème fouettée. — Maintenant chauffez une quinzaine de petites poêles en fer battu (sans queue) dans le genre des moules à tartelette, mais plus larges et plus épaisses, ayant de 6 à 7 centim. de diamètre; beurrez-les grassement, emplissez-les avec de la pâte préparée, poussez-les aussitôt à four nu avec des allumes sur les côtés : les fours des fourneaux en fer conviennent parfaitement à cette cuisson. Aussitôt que la pâte est bien saisie, arrosez les blinis avec du beurre, à l'aide du pinceau, retournez-les vivement; beurrez-les de nouveau. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat chaud pour les envoyer au plus tôt, en les accompagnant avec une saucière de bonne crème aigre ou du beurre fondu, et avec une assiette de caviar frais.

425. — Blinis à la Hanovrienne.

Préparez un petit appareil à soufflé avec 200 gram. de farine, un verre de lait, un morceau de beurre, un grain de sel, une pincée de sucre; quand l'appareil est cuit, changez-le de casserole, ajoutez 7 à 8 jaunes d'œuf en même temps qu'un morceau de bon beurre; en dernier lieu, incorporez les blancs fouettés; chauffez alors des petites poêles à blinis, beurrez-les largement au pinceau avec du beurre fondu, emplissez-les avec cet appareil, poussez-les au four, pour cuire les blinis, en les arrosant avec du beurre; aussitôt que la pâte est saisie, retournez les blinis, beurrez-les encore, finissez de les cuire pour les envoyer immédiatement, en les accompagnant avec de la crème aigre ou du beurre fondu, ainsi qu'avec une assiette de bon caviar.

426. — Coquilles de volaille, à l'Anglaise.

Beurrez une quinzaine de coquilles de table; emplissez-les avec une montglas ou un salpicon de volaille

aux truffes bien lié, chaud; lissez l'appareil en dessus, saupoudrez-le avec un peu de mie de pain, arrosez-le avec du beurre fondu; rangez les coquilles d'aplomb sur une plaque, faites-les colorer au four ou à la salamandre, dressez-les aussitôt sur une serviette pliée.

427. — Coquilles aux huîtres, aux gratins.

Faites blanchir 5 à 6 douzaines d'huîtres, égouttez-les, parez-les, rangez-les dans un sautoir pour les lier avec un peu de velouté réduit avec de la cuisson d'huîtres; aussitôt le ragoût lié, rangez les huîtres de quatre en quatre dans des coquilles de table; saupoudrez l'appareil avec de la mie de pain fraîche, arrosez-le avec du beurre fondu, glacez-le à la salamandre, dressez ensuite les coquilles sur une serviette pliée.

428. — Huîtres en coquilles, à l'Anglaise.

Choisissez les huîtres un peu grandes, ouvrez-les, détachez-les de leurs coquilles, mettez-en 3 ou 4 dans chaque coquille de table; assaisonnez-les avec un peu de poivre, saupoudrez-les avec de la mie de pain légèrement frite au beurre; rangez les coquilles d'aplomb sur une plaque, poussez-les au four vif, pour les cuire pendant 4 à 5 minutes; aussitôt les huîtres pochées, essuyez bien les coquilles, dressez-les sur une serviette.

429. — Petites caisses de cailles.

Désossez une quinzaine de cailles, étalez-les sur un linge, assaisonnez-les, posez sur le centre de chacune d'elles une petite couche de farce de volaille ou de gibier aux truffes; enfermez cette farce en roulant les cailles de forme ronde, puis enveloppez-les séparément dans une bande de papier beurré, en collant l'extrémité de celles-ci avec du blanc d'œuf; rangez les cailles dans un sautoir foncé avec du lard, mouillez-les à moitié de hauteur avec du beurre et du vin blanc, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les cuire à four chaud; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis égouttez-les; supprimez-en alors les bandes de papier, parez les cailles, rangez-les, chacune dans une petite caisse plissée, huilée, préalablement foncée avec une petite cuillerée de farce à gratin; masquez les cailles au pinceau avec un peu de sauce salmis, rangez les caisses sur un plafond, poussez celui-ci à la bouche du four doux; 3 à 4 minutes après, dressez les caisses sur une serviette.

430. — Petites caisses de ris d'agneau.

Faites dégorger et blanchir une vingtaine de ris d'agneau, parez-les, cloutez-les avec des truffes, rangez-les dans un sautoir beurré; mouillez-les à hauteur avec du bon bouillon, posez le sautoir sur feu vif pour faire tomber le mouillement à glace; égouttez alors les ris, ajoutez au fonds de leur cuisson 3 à 4 cuillerées de fines herbes cuites, 2 cuillerées d'espagnole réduite, autant de farce à gratin; avec cet appareil foncez 15 à 18 petites caisses en papier de forme ronde ou ovale, préalablement huilées, rangez-les sur un plafond, posez un ris dans chaque caisse, glacez-les au pinceau, tenez-les à la bouche du four pendant 5 à 6 minutes, dressez-les ensuite sur serviette.

431. — Petites caisses de filets de rougets.

Levez les filets de 12 petits rougets, divisez-les chacun en deux parties, marquez-les dans un sautoir avec de l'huile ou du beurre pour les faire roidir, assaisonnez-les, finissez-les avec le jus d'un citron et du persil haché. — Préparez 3 à 400 gram. de farce à quenelle de poisson; quand elle est passée, mêlez-la avec 4 à 5 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, les foies de rougets pilés, ainsi qu'un petit beurre d'anchois. Huilez 1 douz. de petites caisses en forme de carré long, foncez-les avec une petite partie de la farce, sur celle-ci rangez 2 filets de rougets, divisés chacun en deux parties; arrosez-les avec le fonds de leur cuisson, rangez les caisses sur un plafond, tenez-les à la bouche du four pendant 8 à 10 minutes, puis glacez-les au pinceau avec un peu de glace, mêlée avec du beurre d'écrevisses, dressez les caisses en buisson sur une serviette pliée.

432. — Petites caisses de laitances, au coulis d'écrevisses.

Faites dégorger et blanchir quelques belles laitances de carpes ou de maquereaux, égouttez-les sur un linge pour les éponger. — Faites revenir dans un sautoir quelques cuillerées de fines herbes, liez-les avec un peu de glace, ajoutez les laitances; roulez celles-ci dans cet assaisonnement, et, avec elles, emplissez 1 douz. de petites caisses huilées, foncées avec une légère couche de farce; rangez aussitôt ces caisses sur un plafond, tenez-les pendant quelques minutes à la bouche du four. Au moment de servir, masquez-les avec un peu de velouté réduit, fini avec un morceau de beurre d'écrevisses; dressez les caisses sur une serviette pliée.

433. — Petites caisses d'huîtres.

Faites blanchir 5 à 6 douz. d'huîtres avec un peu de vin blanc, égouttez-les pour en supprimer les barbes, placez-les dans un sautoir, liez-les avec un peu de velouté réduit, fini avec du beurre d'écrevisses; avec ce ragoût emplissez des caisses en papier (huilées), masquez le dessus avec une petite couche de mie de pain frite au beurre, dressez aussitôt les caisses sur une serviette pliée.

434. — Soufflés de perdreau, en caisses. (Dessin n° 5.)

Beurrez au pinceau, avec du beurre clarifié, 1 douzaine de petites caisses plissées. Pilez les chairs cuites de 2 perdreaux avec 2 foies de volaille cuits, assaisonnez-les, ajoutez un morceau de beurre, 2 ou 3 cuillerées à bouche de sauce brune, bien réduite et froide; passez-la au tamis. — Un quart d'heure avant de servir, chauffez cette purée sans la faire bouillir, en la tournant; retirez-la du feu, ajoutez 7 à 8 jaunes d'œuf crus, puis 6 blancs fouettés, bien fermes. Avec cet appareil emplissez les caisses à peu près à hauteur, rangez-les sur un plafond, poussez-les à four doux pour les cuire pendant 12 minutes. Dressez-les aussitôt sur une serviette pliée pour les envoyer sans retard. — Ce hors-d'œuvre convient pour les petits dîners; dans les dîners où les convives sont nombreux il faut l'éviter, car il est rare que les soufflés soient mangés dans les conditions voulues.

435. — Filets de bécassines en caisses. (Dessin n° 2.)

Levez les filets de 12 bonnes bécassines, parez-les, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré. — Avec quelques foies de volaille cuits, et du lard râpé, préparez une petite farce; quand elle est passée au tamis, mêlez-la avec quelques cuillerées à bouche de truffes hachées. — Huilez 1 douz. de petites caisses en papier plissées, de forme ovale; masquez-en le fond avec une couche de la farce. — Avec les parures et les carcasses des bécassines, un peu de vin et du bouillon, tirez un petit fumet de gibier; passez-le, laissez-le déposer, faites-le réduire en demi-glace, liez-le avec de l'espagnole; quand la sauce est bien serrée, passez-la. — Au moment de servir, faites sauter les filets de bécassines, en les retournant; égouttez-les, dressez-en deux dans chaque caisse, masquez-les avec une cuillerée de sauce épaisse, tenez-les à la bouche du four doux pendant quelques minutes; dressez-les ensuite en buisson sur une serviette pliée.

436. — Rissoles de volaille.

Abaissez mince et de forme carrée, 400 gram. de pâte fine ou rognures de feuilletages, rangez en ligne droite, à 4 centim. des bords de l'abaisse, des parties d'appareil à croquette de volaille roulées en boule, mais en ayant soin de laisser entre elles une distance de 4 à 5 centim., repliez alors la pâte sur elle-même de façon à enfermer la ligne entière d'appareil; appuyez les intervalles, aussi vers la jointure de la pâte afin de bien la souder; coupez aussitôt les rissoles avec un coupe-pâte, de telle sorte que chacune d'elles représente à peu près les deux tiers du cercle formé par le coupe-pâte, c'est-à-dire une espèce de *demi-lune*. Quand les rissoles sont enlevées, coupez la pâte en ligne droite avec un couteau, recommencez la même opération; appuyez les bords de chaque rissole, du côté coupé et tout autour de l'appareil enfermé, afin de diminuer l'épaisseur de la pâte, puis coupez de nouveau les rissoles avec le même coupe-pâte afin de les régulariser; rangez-les à mesure sur un linge légèrement fariné. Au moment de servir, faites-les frire, en petite quantité à la fois, à friture pas trop chaude. Quand la pâte est bien atteinte, de belle couleur, égouttez les rissoles, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

437. — Rissoles à la purée de faisan, panées.

Abaissez de la pâte fine ou des rognures de feuilletage, en abaisse carrée; préparez des rissoles, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède, mais en remplaçant le salpicon par une purée de faisan consistante, finie avec un peu de bonne glace; coupez les rissoles avec un coupe-pâte uni; diminuez l'épaisseur de la pâte en appuyant les rissoles sur les bords, égalisez-les en les coupant une seconde fois; trempez-les alors dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain blanche et fraîche; faites-les frire de belle couleur, à feu modéré, afin que la pâte soit parfaitement atteinte; puis égouttez-les pour les dresser sur une serviette pliée.

438. — Rissoles à la moelle.

Faites dégorger un gros morceau de moelle de bœuf entier; cuisez-la dans du bouillon, laissez-la refroidir dans sa cuisson pour la distribuer ensuite en petites parties de la grosseur d'une olive; laissez-les bien refroidir, pour les tremper, deux fois, dans une bonne espagnole bien réduite, finie avec de la glace, afin de pouvoir bien les napper; rangez à mesure chacune de ces parties sur un plafond, laissez refroidir la sauce. Formez alors les rissoles,

en procédant comme il est dit plus haut, en les garnissant chacune avec un morceau de cette moelle saucée; coupez-les avec un coupe-pâte, panez-les, égalisez-les, faites-les frire à feu modéré, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

439. — Rissoles à la Périgueux.

Coupez en petits dés quelques truffes crues, déposez-les dans une casserole, ajoutez quelques cuillerées de madère, faites réduire celui-ci à glace; assaisonnez-les, finissez-les en les liant avec un peu d'espagnole et de glace, réduites ensemble; laissez refroidir ce salpicon, divisez-le en petites parties, roulez celles-ci en boules, et avec elles formez les rissoles en procédant comme il est dit au nº 436. Au moment de servir, faites-les frire, dressez-les en buisson sur une serviette.

440. — Rissoles de palais de bœuf.

Déposez dans une casserole un salpicon de filets de palais de bœuf, mêlez-le avec un quart de son volume de champignons cuits, coupés de même forme; liez ce salpicon avec de la béchamel réduite, finie avec un peu de glace; faites-le refroidir pour le diviser en petites parties; roulez celles-ci de forme ronde, et avec elles formez des rissoles, en procédant comme il est dit au nº 436. Au moment de servir, faites frire les rissoles, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

441. — Rissoles à la Pompadour.

Cuisez 1 douzaine de grands pannequets sans sucre, distribuez-les en ronds avec un coupe-pâte de 7 à 8 centim. de diamètre; garnissez le milieu de ces ronds avec un salpicon à la Toulouse; puis étalez tout autour du salpicon une légère couche de farce à quenelle crue; ployez alors le rond en deux, de façon à enfermer l'appareil en formant la rissole; appuyez légèrement les bords, panez les rissoles, faites-les frire de belle couleur, égouttez-les, dressez-les sur une serviette pliée.

442. — Cannelons à la purée de faisan.

La confection primitive des cannelons est décrite en détail dans le chapitre de la pâtisserie; il suffit donc de dire qu'on les cuit au four sans les glacer au sucre, et qu'en les sortant du four, on les garnit intérieurement (à l'aide d'une poche en toile) avec une purée de faisan simple ou mêlée avec un salpicon de truffes, dans les deux cas finie, au moment, avec un peu de glace fondue; on les dresse ensuite en buisson sur une serviette pliée.

443. — Croquettes de volaille, aux truffes.

Coupez en petits dés 2 estomacs de volaille cuits et refroidis; déposez ce salpicon dans une terrine avec un quart de son volume de truffes, et quelques foies-gras de volaille cuits, également coupés en dés. Versez dans un sautoir 4 décil. de bon velouté, faites-le réduire avec le fonds de cuisson des truffes, en incorporant, par intervalles, quelques cuillerées de crème; quand la sauce est bien serrée, finissez-la avec quelques cuillerées de glace, puis une liaison de 4 jaunes, ajoutez alors le salpicon, retirez aussitôt la casserole du feu, versez l'appareil sur un plat verni ou dans une terrine; couvrez-le avec un papier beurré, faites-le refroidir sur glace; quelques heures après, saupoudrez la table avec de la mie de pain blanche et fraîche, prenez l'appareil avec une cuiller à bouche, posez-le à mesure sur la table, en le divisant par parties d'une égale grosseur; roulez celles-ci entre la main et la table pour les arrondir d'abord, les mouler ensuite en *bouchon,* c'est-à-dire de forme cylindrique; à ce point, aplatissez-les légèrement avec la lame du couteau, trempez-les, tour à tour, dans des œufs battus pour les paner, les régulariser, les ranger à mesure sur une plaque. Quelques moments avant de servir, plongez les croquettes, en petite quantité à la fois, dans de la friture chaude et abondante; aussitôt qu'elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

444. — Croquettes de foie-gras. (Dessin nº 8.)

Préparez un salpicon avec du foie-gras, de la langue à l'écarlate et des truffes. Réduisez de moitié 4 décil. de béchamel en faisant absorber à la sauce la cuisson des truffes et quelques cuillerées de bonne glace; quand elle est à point, ajoutez le salpicon; retirez la casserole du feu, versez aussitôt l'appareil dans un vase verni pour le faire refroidir sur glace, couvert d'un papier beurré. Divisez-le en petites parties, posez celles-ci sur la table, saupoudrée de mie de pain; roulez-les avec la main pour les mouler en forme de petites *poires;* panez-les, faites-les frire, égouttez-les, puis piquez, au bout pointu de chaque croquette, une petite tige en truffe. Dressez les croquettes en buisson dans une petite corbeille en pâte, collée sur un plat; entourez la corbeille avec une couronne de boudins de volaille aux truffes, panés et frits au beurre.

445. — Croquettes de perdreaux.

Coupez en petits dés 2 estomacs de perdreaux cuits et refroidis, déposez ce salpicon dans une terrine, ajoutez un quart de son volume de truffes, autant de langue écarlate cuite, autant de farce à quenelle, préalablement pochée, et enfin 7 à 8 champignons; tous ces éléments cuits, coupés en dés. — Réduisez de moitié 5 décil. de velouté en incorporant, par intervalles, un petit fumet de gibier, quelques cuillerées de cuisson de truffes, le fonds des champignons, ainsi qu'un peu de glace; quand la sauce est bien serrée, ajoutez le salpicon préparé, retirez aussitôt la casserole du feu; mélangez bien la sauce avec le salpicon, versez l'appareil dans une terrine vernie pour le faire refroidir sur glace. Avec cet appareil moulez des croquettes en forme de bouchon, panez-les, faites-les frire vivement; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser en buisson sur une serviette pliée.

446. — Croquettes à la Romaine.

Préparez un petit appareil de *gnocchi* au parmesan, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des farinages; tenez-le bien ferme, laissez-le refroidir aux trois quarts. — Préparez un salpicon, fin, composé avec du maigre de jambon, de la volaille, des champignons cuits; liez-le avec un peu de sauce bien réduite et succulente, laissez-le refroidir. — Avec l'appareil de gnocchi, formez à la main des quenelles de forme ovale, en les fourrant avec une partie du salpicon : l'appareil de gnocchi doit entrer en très-petite quantité dans la confection de ces croquettes; il est simplement destiné à enfermer le salpicon dans une enveloppe régulière, mais peu épaisse. A mesure que les croquettes sont moulées, panez-les aux œufs; au moment de servir, plongez-les à friture chaude, égouttez-les aussitôt qu'elles sont de belle couleur, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, disposée sur un plat.

447. — Croquettes d'écrevisses, à la Comtesse.

Préparez un salpicon de queues d'écrevisses, tenez-le à couvert. — Réduisez une petite sauce béchamel en incorporant un peu de crème, et quelques cuillerées à bouche de cuisson de champignons; quand elle est bien serrée, finissez-la avec un morceau de beurre d'écrevisses, 2 cuillerées à bouche de purée de champignons, retirez aussitôt la casserole du feu; ajoutez le salpicon à la sauce, en l'incorporant avec soin; versez l'appareil dans un vase verni pour le laisser refroidir. Moulez les croquettes en forme de *bouchon,* rondes ou méplates; panez-les pour les faire frire; égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

448. — Croquettes de macaroni.

Cuisez à l'eau salée 300 gram. de macaroni; égouttez-le, placez-le dans une casserole, finissez-le en incorporant 250 gram. de beurre, 150 gram. de parmesan râpé, ainsi que quelques cuillerées de truffes et de langue à l'écarlate, coupées en petits dés; versez l'appareil dans un sautoir beurré, en l'étalant de l'épaisseur de 3 centim.; couvrez-le avec du papier, laissez-le bien refroidir sous presse, pour le distribuer en ronds avec un coupe-pâte uni, ayant 3 centim. de diamètre; roulez alors les croquettes dans du parmesan râpé, trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain blanche et fine, faites-les frire de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

449. — Croquettes de riz.

Cuisez 500 gram. de riz, comme pour risot, mais en le tenant un peu plus consistant et plus cuit; finissez-le avec un morceau de beurre et quelques poignées de parmesan râpé; quand il est bien lié, ajoutez un petit salpicon composé de volaille ou de gibier, des truffes, des champignons, de la langue ou du jambon cuits. Versez alors l'appareil dans un sautoir beurré, étalez-le en couche de 3 centim. d'épaisseur, faites-le bien refroidir pour le distribuer en ronds, avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre; quand les ronds sont coupés, roulez-les dans du parmesan râpé, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain blanche et fine, les faire frire à grande friture, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

450. — Quenelles de pouleinte, fourrées.

Préparez un appareil de pouleinte consistant, finissez-le avec du beurre et du parmesan. — Beurrez 2 douz. de petits moules à tartelette, ovales; emplissez-les avec de l'appareil préparé, placez au centre de celui-ci une cuillerée à café de bon gruyère, coupé en petits dés. Masquez ce fromage avec une couche d'appareil, laissez refroidir celui-ci, puis démoulez les quenelles, roulez-les dans du fromage râpé, trempez-les dans des œufs battus, panez-les avec de la mie de pain, mêlée avec un peu de fromage. Plongez les quenelles à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

451. — Quenelles de farce, aux truffes.

Avec une farce à quenelle de volaille, emplissez 2 douz. de moules à côtelettes, beurrés; faites un creux sur le centre de la farce, emplissez-le avec un salpicon de truffes cuites, coupées en dés, liées avec un peu de bonne espagnole réduite, très-serrée. Ce salpicon doit être froid, lissez la surface avec la lame d'un petit couteau humide. Rangez les moules sur un plafond avec un peu d'eau au fond pour faire pocher la farce à four doux : quelques minutes suffisent. Laissez refroidir les quenelles, pour les démouler, les paner, les faire frire de belle couleur, à grande friture. Dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

452. — Quenelles de semoule, fourrées.

Incorporez 250 gram. de semoule dans trois quarts de litre de lait bouillant, en la laissant tomber en pluie mais en agitant le liquide avec la cuiller, afin d'éviter les grumeaux; cuisez la semoule, en tenant l'appareil un peu ferme, finissez-le en incorporant un morceau de beurre, 2 poignées de parmesan râpé, 7 à 8 jaunes d'œuf; laissez-le à peu près refroidir. — Dans l'intervalle, préparez une garniture à la Montglas, en procédant d'après les prescriptions données au nº 389; quand cet appareil est refroidi, divisez-le en vingt-quatre parties, roulez celles-ci en forme de grosses olives, aplatissez-les aussitôt. — Foncez à moitié, avec l'appareil à semoule, 2 douz. de moules à tartelette de forme ovale, légèrement creux; placez au centre de l'appareil une partie de la montglas, couvrez-la aussitôt avec la semoule, lissez l'appareil, en dessus; laissez-le bien refroidir dans les moules. Une demi-heure avant de servir, démoulez les quenelles, en trempant les moules à l'eau chaude; aussitôt démoulées, trempez-les dans une sauce à la Villeroi; rangez-les à mesure sur plaque, laissez refroidir la sauce, puis parez les quenelles, roulez-les dans de la panure blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois. Au dernier moment, plongez les quenelles à grande friture chaude pour les frire de belle couleur. Égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

453. — Quenelles de volailles, fourrées.

Avec de la farce à quenelle de volaille, foncez 2 douz. de moules à tartelette de forme oblongue ou en forme de côtelette; garnissez l'intérieur de chaque quenelle avec une petite partie de *montglas* aux truffes (v. nº 389), refroidie et roulée en olive; masquez la montglas avec une couche de farce, puis rangez les moules dans un sautoir; faites pocher la farce au four avec un peu d'eau chaude au fond du sautoir, et avec du papier dessus. Quand la farce est raffermie, retirez les quenelles des moules pour les laisser refroidir, les paner deux fois, les faire frire, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

454. — Oreilles d'agneau, farcies.

Après avoir flambé et blanchi une quinzaine d'oreilles d'agneau, faites-les cuire dans un fonds à poêler, laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite, arrondissez-les, videz l'intérieur avec un tube à colonne, emplissez le vide avec de la farce à quenelle aux fines herbes, ainsi que les pavillons externes, que la farce doit maintenir droits; roulez-les aussitôt dans de la panure, puis trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois; faites-les frire ensuite pour les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette.

455. — Ris d'agneau à la Villeroi.

Faites blanchir une quinzaine de beaux ris d'agneau, laissez-les refroidir sous presse légère, fendez-les alors chacun en deux parties sur leur largeur, faites légèrement revenir ces escalopes au beurre, parez-les uniformes; quand elles sont froides, masquez-les avec une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque, laissez bien refroidir la sauce, puis panez-les deux fois; faites-les frire alors de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en buisson sur serviette, avec un bouquet de persil frit.

456. — Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Coupez 18 côtelettes d'agneau, parez-les, faites-les sauter au beurre; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir sous presse légère; parez de nouveau ces côtelettes, masquez-les avec une sauce Villeroi, finie avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites; rangez-les à mesure sur une plaque, faites refroidir la sauce pour les paner deux fois, plongez-les ensuite à friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser sur serviette, avec un bouquet de persil frit.

457. — Côtelettes d'agneau en papillotes.

Prenez 18 demi-feuilles de papier ordinaire, mais un peu fort et blanc; pliez-les, coupez-les en forme de demi-

cœur, de façon que le morceau coupé, quand il est ouvert, représente à peu près la forme d'un cœur; huilez légèrement le papier, tenez-le de côté. — Parez proprement 18 côtelettes d'agneau, assaisonnez-les, rangez-les dans un sautoir avec du lard fondu, faites-les sauter en les retournant; quand elles sont à peu près cuites, saupoudrez-les avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes, finissez de les cuire ainsi; arrosez-les alors avec un peu de glace fondue, laissez-les refroidir dans le sautoir. Prenez ensuite les côtelettes, une à une, masquez-les des deux côtés, avec une légère couche de l'appareil aux fines herbes; posez-les à mesure sur un cœur en papier huilé, en tournant le manche du côté pointu; pliez le papier pour le plisser avec soin tout autour, de façon à bien enfermer les côtelettes; rangez-les sur un gril, faites-les chauffer tout doucement à four doux ou sur des cendres chaudes, afin que le papier ne prenne pas couleur; dressez-les en couronne sur un plat.

458. — Côtelettes d'écrevisses, garnies. (Dessin n° 9.)

Préparez un appareil à croquette avec des queues d'écrevisses, des truffes, quelques champignons; laissez-le bien refroidir pour le diviser en parties de la grosseur d'un œuf; roulez-les sur la table farinée, trempez-les dans des œufs battus, panez-les, plongez-les à grande friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur un petit *fond de plat* masqué de pâte, ayant une petite colonne fixée sur son centre; garnissez le vide de cette couronne avec un bouquet de persil frit; entourez la base du *fond de plat* avec des petites timbales formées avec de la farce de poisson, fourrées à l'intérieur avec un salpicon d'huîtres pochées dans des petits moules à dariole, puis panées et frites.

459. — Tendons d'agneau à la Villeroi.

Cuisez 4 poitrines d'agneau dans un fonds à poêler; égouttez-les, supprimez les os des côtes, faites refroidir les poitrines sous presse légère, divisez-les ensuite, chacune en quatre parties, parez celles-ci avec soin, en leur donnant la forme d'un *demi-cœur;* trempez-les alors dans une sauce Villeroï pour les masquer, les ranger à mesure sur une plaque; laissez bien refroidir la sauce, puis panez les poitrines deux fois; faites-les frire de belle couleur à grande friture, égouttez-les, dressez-les en couronne sur plat avec du persil frit au milieu.

460. — Pieds d'agneau à la Villeroi.

Flambez 2 douzaines de pieds d'agneau, faites-les blanchir, cuisez-les dans un fonds à *poêler;* laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis désossez-les complétement, mais sans les ouvrir; emplissez alors le vide laissé par les os, avec des fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; trempez aussitôt ces pieds dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque pour les laisser refroidir; panez-les deux fois, faites-les frire à grande friture, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

461. — Pieds d'agneau à la marinade.

Cuisez 2 douzaines de pieds d'agneau dans un fonds à *poêler,* désossez-les ensuite, marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile, jus de citron, persil haché; une heure après, égouttez-les sur un linge, trempez-les entièrement dans une pâte à frire légère, mais de façon qu'ils en soient bien enveloppés; plongez-les aussitôt dans la friture chaude; quand la pâte est de belle couleur, bien sèche, égouttez-les pour les dresser en buisson sur serviette avec un bouquet de persil frit.

462. — Langues de mouton en papillotes.

Faites blanchir 7 à 8 langues de mouton pour en supprimer la peau, cuisez-les dans un bon fonds de mirepoix; en dernier lieu faites-les glacer; laissez-les refroidir sous presse légère, parez-les de jolie forme, coupez-les chacune en deux parties sur leur longueur; masquez chaque moitié, des deux côtés, avec une légère couche de fines herbes cuites, liées avec un peu de glace; rangez-les à mesure sur des demi-feuilles de papier coupées en cœur et huilées, en procédant comme il est dit à l'égard des côtelettes d'agneau; plissez le papier, rangez les papillotes sur un gril pour les faire chauffer tout doucement sans colorer le papier, dressez-les en couronne sur plat.

463. — Attereaux à la moderne. (Dessin n° 6.)

Pour préparer les attereaux dans les conditions les plus parfaites, il convient d'avoir de toutes petites caisses en fer-blanc de forme ronde, ayant 10 centim. de long, sur 3 centim. de diamètre, fermées d'un côté comme les caisses à hâtelets pour pièces froides. — Faites dégorger et blanchir quelques ris de veau, laissez-les refroidir sous presse légère, distribuez-les en lames d'un demi-centim. d'épaisseur; faites revenir celles-ci au beurre, en

les assaisonnant; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir pour les diviser ensuite en ronds un peu plus étroits que le diamètre des caisses en fer blanc. Coupez une égale quantité de lames de truffes cuites, et de langue à l'écarlate, dans les mêmes dimensions des ronds de ris de veau; mêlez ces ronds dans une terrine avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites, liées avec un peu de glace; laissez-les refroidir ensemble. Enfilez alors ces ronds, en les alternant entre eux, à travers de petites brochettes en bois, ayant de 10 à 12 centim. de longueur; quand ces brochettes sont garnies, masquez-les à la cuiller dans tous les sens avec une sauce Villeroi, bien réduite, puis introduisez les attereaux dans les caisses en fer-blanc, de façon à les emplir complétement; incrustez ces caisses sur de la glace pilée en les posant debout, laissez bien refroidir les attereaux. Deux heures après trempez les caisses dans de l'eau bouillante pour enlever les attereaux; panez ceux-ci deux fois; faites-les frire de belle couleur, en les plongeant à grande friture; égouttez-les sur un linge; enlevez la brochette en bois de chaque attereau, remplacez-la par une petite brochette en argent; dressez ces attereaux, en piquant les brochettes contre un croûton de pain coupé en forme de pyramide, frit, collé sur plat masqué avec une légère couche de farce séchée ensuite à l'étuve. Entourez la base de cette pyramide avec une couronne de filets de volaille, pochés en anneaux et frits.

464. — Attereaux d'huîtres.

Faites blanchir quelques douzaines d'huîtres, égouttez-les pour les parer, les enfiler à travers de petites brochettes en bois, en alternant chaque huître avec une lame de champignon; masquez alors les attereaux avec de la sauce Villeroi, puis introduisez les brochettes dans des caisses en fer-blanc rondes; faites bien refroidir la sauce sur glace, trempez les caisses à l'eau chaude pour démouler les attereaux; les rouler dans de la mie de pain, les tremper dans des œufs battus, les paner et les plonger à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, remplacez les brochettes en bois par des brochettes en métal; dressez les attereaux en buisson sur une serviette.

465. — Attereaux à la Piémontaise.

Cuisez 300 gram. de pouleinte, en procédant d'après les indications données au n° 218; quand l'appareil est consistant, finissez-le avec un morceau de beurre et 2 poignées de parmesan râpé; versez-le sur un plafond, en l'étalant de l'épaisseur d'un demi centim.; pendant qu'il est encore chaud, masquez la surface avec de larges lames de truffes blanches coupées minces, en les appuyant légèrement; laissez refroidir l'appareil, divisez-le (à l'aide d'un coupe-pâte) en ronds de 2 à 3 centim. de diamètre. Avec le même coupe-pâte, coupez une égale quantité de ronds de fromage *Fontina* ou de gruyère frais, mais de moitié moins épais que ceux en pouleinte; enfilez ces ronds avec des petites brochettes en bois (de 8 à 10 centim. de long), en alternant la pouleinte et le fromage. Quand les attereaux sont formés, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire frire à grande friture et les égoutter; retirez alors les brochettes en bois pour les remplacer par de petites brochettes en argent; puis dressez les attereaux, en les piquant sur un tampon en pain masqué de farce, dans l'ordre que représente le dessin n° 6.

466. — Cervelles à la Villeroi.

Limonez 3 cervelles de veau, faites-les dégorger à l'eau tiède, cuisez-les à l'eau avec du sel, grains de poivre, bouquet garni, légumes émincés et vinaigre; laissez-les refroidir dans leur cuisson, puis coupez-les en lames transversales; parez celles-ci d'une égale forme; masquez-les avec une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque; quand la sauce est refroidie, roulez les cervelles dans de la mie de pain blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus pour les paner encore, les faire frire, les dresser en buisson sur serviette avec un bouquet de persil frit.

467. — Amourettes à la Villeroi.

Retirez l'épiderme qui enveloppe les amourettes (de bœuf ou de veau), faites-les dégorger pendant une heure, plongez-les dans de l'eau en ébullition, salée, légèrement acidulée, quelques minutes après retirez-les du feu, laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, égouttez-les ensuite, coupez-les en tiges régulières de 4 à 5 centim. de long, assaisonnez-les, trempez-les dans une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur plaque; laissez refroidir la sauce, panez-les deux fois, faites-les frire à grande friture, dressez-les sur serviette avec un bouquet de persil frit.

468. — Queues de mouton, à la Villeroi.

Coupez le bout mince à une quinzaine de queues de mouton, faites-les dégorger et blanchir, puis marquez-les dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés, faites-les braiser; quand elles sont cuites, désossez-les faites-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite d'une égale longueur, trempez-les dans une sauce Villeroi;

rangez-les à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide, panez-les deux fois; plongez-lesensuite à grande friture pour les égoutter, les dresser sur une serviette pliée.

469. — Huîtres à la Villeroi.

Faites blanchir 5 à 6 douzaines de grosses huîtres avec un verre de vin blanc; aussitôt pochées, égouttez-les, parez-les, accouplez-les de deux en deux pour les saucer à la Villeroi; rangez-les à mesure sur une plaque pour les faire refroidir; panez-les deux fois, plongez-les à grande friture, faites-les frire de belle couleur, égouttez-les, dressez-les sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

470. — Moules à la Villeroi.

Choisissez de belles moules bien fraîches, lavez-les à 5 ou 6 eaux, arrachez-en les grappes correspondant à l'intérieur; puis placez les moules dans une casserole avec un verre de vin blanc; posez la casserole sur feu, sautez les moules jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes; égouttez-les alors sur un tamis, sortez-les de leurs coquilles, laissez-les refroidir, trempez-les, une à une, dans une sauce Villeroy, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide, panez-les deux fois, plongez-les à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser sur serviette avec un bouquet de persil frit.

471. — Laitances à la Villeroi.

Choisissez de belles laitances de carpe, faites-les dégorger, cuisez-les pendant quelques secondes à l'eau acidulée, simplement pour les roidir; égouttez-les aussitôt, déposez-les dans un sautoir, assaisonnez-les, ajoutez quelques cuillerées de fines herbes cuites, liées avec un peu de glace fondue; laissez-les refroidir ensemble; prenez alors les laitances, une à une, trempez-les dans une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque afin de faire bien raffermir la sauce; détachez-les ensuite de la plaque, roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; plongez-les à grande friture chaude; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge pour les dresser en buisson sur serviette.

472. — Escalopes de foie-gras, à la diplomate.

Escalopez un foie-gras poêlé et refroidi; masquez ces escalopes, d'un côté, avec un appareil de fines herbes liées avec un peu de glace; laissez-les bien refroidir, trempez-les dans une sauce Villeroi; faites refroidir la sauce, puis panez deux fois les escalopes, plongez-les à grande friture; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les dresser en buisson sur serviette avec du persil frit autour.

473. — Escalopes de ris de veau, à l'Italienne.

Faites dégorger et blanchir quelques ris de veau, laissez-les refroidir sous presse légère, parez-les bien, divisez-les en larges escalopes; assaisonnez celles-ci, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, égouttez-les, plongez-les à mesure à friture chaude, pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les alors, dressez-les en buisson sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

474. — Beignets à la Mogador.

Faites dégorger un morceau de moelle de bœuf bien entière; égouttez-la, plongez-la dans une casserole de bouillon non dégraissé; donnez deux minutes d'ébullition au liquide, retirez la casserole du feu. Un quart d'heure après, égouttez la moelle sur un linge, coupez-la transversalement en tranches, pas trop minces; assaisonnez-les avec sel et une pointe de Cayenne; prenez ensuite ces tranches à l'aide d'une fourchette, trempez-les tour à tour dans un peu d'espagnole réduite avec du vin et un peu de glace, mais serrée, de façon qu'elle nappe les tranches de moelle; laissez bien égoutter la sauce, puis appuyez les tranches sur des truffes cuites et hachées, de façon à les paner entièrement; rangez-les à mesure sur une plaque mince, tenez-les sur glace jusqu'au moment de servir. Prenez alors les rouelles de moelle, trempez-les dans une pâte à frire, plongez-les à grande friture chaude, mais peu à la fois, afin de cuire la pâte de belle couleur. Égouttez les beignets, dressez-les en buisson sur une serviette. — Cette friture doit être mangée bien chaude.

475. — Fritto-Misto à l'Italienne (Dessin n° 11).

Le fritto-misto est un mets national de l'Italie, les Romains surtout le préparent avec le plus grand soin, car ils en font un cas tout particulier. On compose cette friture avec des cervelles, des ris et des foies d'agneau, des

amourettes de bœuf ou de veau, mais surtout avec des *animelles* de mouton, très-communes dans ce pays, et très-estimées. Ces différents éléments constituent la base de ce mets, mais on l'augmente, on le varie selon les ressources de la saison et aussi selon l'importance qu'on veut lui donner; en été on adjoint toujours, aux viandes ou aux poissons, des courgerons coupés en filets, des petits bouquets de choux-fleurs, des artichauts tendres; dans tous les cas, on peut toujours joindre des petites croquettes de riz au parmesan, simples ou fourrées.

Quelle que soit la variété des aliments destinés à la friture, il faut les préparer selon la règle qui leur est appliquable : les ris, les cervelles et les amourettes sont limonées, blanchies, puis divisées; les cervelles et les ris sont coupés en tranches, les amourettes en tronçons; on les farine après les avoir assaisonnés, on les trempe dans des œufs battus pour les faire frire à cru.—Les *animelles* (testicules) de mouton, très-recherchées par les amateurs, sont le complément indispensable de ce mets. Il faut d'abord les mettre dans une terrine, les saupoudrer avec un peu de sel, les faire macérer pendant quelques minutes, les éponger ensuite pour les fariner et les plonger dans la friture chaude. Quant aux légumes tendres, il faut aussi les plonger à cru, après les avoir divisés, assaisonnés et farinés. — On coupe les artichauts en petits quartiers et les courgerons en filets minces. — Les choux-fleurs, on les divise simplement en petits bouquets. On retire l'humidité de ces légumes en les saupoudrant avec du sel. Quand la friture est volumineuse, il faut absolument disposer de 2 poêles de bonne friture; le saindoux et l'huile sont les seuls auxiliaires que les Italiens emploient, mais on peut naturellement opérer avec la friture au beurre ou celle de graisse de cuisine. L'art de frire n'est ni sans difficulté ni sans mérite, car une substance mal frite devient quelquefois répugnante, tandis qu'elle peut être exquise, si elle est bien préparée. C'est une affaire de soin et de pratique, mais surtout de soin.

On dresse le *fritto misto* soit dans un fond de plat à compartiment tel que le représente le dessin n° 11, soit tout simplement sur une serviette pliée, en groupant chaque substance en bouquets séparés; le point essentiel est que la friture soit servie bien chaude, car en refroidissant elle se ramollit et perd par ce fait toutes ses qualités.

476. — Horly de filets de sole, à la Française.

Supprimez la peau à 3 ou 4 soles, levez les filets, divisez-les chacun en deux sur le milieu, placez-les dans une terrine avec un oignon émincé, quelques feuilles de persil, un peu d'huile, le jus d'un citron et sel; faites-les macérer dans cet assaisonnement pendant une heure, égouttez-les ensuite sur un linge, farinez-les, peu à la fois, plongez-les à grande friture chaude; quand ils sont de belle couleur, atteints à point, égouttez-les sur un linge, salez-les, dressez-les en buisson sur serviette; entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citron.

477. — Horly de filets de truite, à la Provençale.

Levez les filets de 7 à 8 petites truites, parez-les, faites-les mariner pendant une heure avec un peu d'huile, jus de citron, feuille de persil et sel; égouttez-les ensuite, farinez-les très-légèrement, trempez-les, un à un, dans une pâte à frire légère, plongez-les à mesure dans la friture chaude; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, salez-les, dressez-les sur une serviette pliée, avec quelques bouquets de persil frit.

478. — Horly de filets de saumon, à la Saint-Florentin.

Retirez la peau et les arêtes à un tronçon de saumon, coupez transversalement les chairs des filets en lames, faites-les mariner une heure, en procédant comme il est dit pour les filets de sole; égouttez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus; égouttez-les un à un, plongez-les aussitôt dans la friture chaude; quand les filets sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en buisson sur serviette, avec un bouquet de persil frit.

479. — Horly de filets de maquereau, à l'Anglaise.

Retirez les filets de 7 à 8 maquereaux de moyenne grosseur, divisez-les pour les parer dans le genre des filets de sole; marinez-les à froid dans les conditions prescrites plus haut (v. n° 225); égouttez-les ensuite, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus; panez-les, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les aussitôt; salez-les pour les dresser en buisson sur une serviette pliée.

480. — Horly de filets de merlan, à l'Italienne.

Levez les filets de quelques petits merlans, assaisonnez-les, faites-les mariner à cru pendant une heure; égouttez-les, farinez-les, trempez-les dans une pâte légère, composée avec de la farine, des œufs entiers, un peu de vin blanc, quelques cuillerées d'huile; en les sortant de la pâte, plongez-les dans la friture chaude, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les pour les saler et les dresser aussitôt en buisson sur une serviette pliée, avec un bouquet de persil frit.

481. — Boudins de volaille, aux truffes.

Préparez une farce à quenelle de volaille, finissez-la avec quelques cuillerées d'espagnole réduite, ajoutez un salpicon de truffes cuites; divisez l'appareil en petites parties, posez-les sur le tour fariné; roulez-les d'abord à la main, puis battez-les légèrement avec la lame du couteau pour leur donner la forme méplate, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; quand ils sont raffermis, égouttez-les sur un linge, parez-les régulièrement, trempez-les dans des œufs battus pour les paner et leur faire prendre couleur dans un sautoir avec du beurre épuré; dressez-les aussitôt sur une serviette pliée.

482. — Boudins de poisson, à la Polonaise.

Préparez une farce à quenelle de brochet avec un quart seulement du poids ordinaire de beurre, divisez-la en petites parties, déposez celles-ci sur le tour fariné, roulez-les en cordons ayant trois fois l'épaisseur d'un macaroni; tournez les deux bouts de chaque cordon en spirale et en sens contraire, de façon à simuler une grosse S, traversez ces S avec une petite brochette en bois, rangez-les, les unes à côté des autres, dans un sautoir beurré, pour les faire pocher à l'eau bouillante et salée; égouttez-les aussitôt sur un linge, laissez-les refroidir, panez-les, faites-les frire au beurre; égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

483. — Boudins blancs, à la Soubise.

Imbibez dans du lait froid 300 gram. de mie de pain; quelques minutes après, exprimez-en toute l'humidité, pilez-la avec 250 gram. de tétine de veau, autant de volaille cuite; additionnez à l'appareil 10 jaunes et 2 œufs entiers, passez-le au tamis, assaisonnez-le avec sel et muscade, travaillez-la fortement en incorporant 2 décil. de purée soubise à la crème, ainsi que 3 à 400 gram. de truffes noires, coupées en dés; avec cet appareil, emplissez des boyaux de porc bien propres, nouez-les à distance de 6 à 8 centim., faites-les pocher à l'eau, mêlée avec du lait, jusqu'à ce qu'ils soient raffermis; coupez-les alors à l'endroit où elles sont nouées, piquez-les pour les faire griller; dressez-les aussitôt en pyramide sur un plat.

484. — Boudins blancs de volaille.

Faites imbiber dans du lait froid 300 gram. de mie de pain blanc, exprimez-en toute l'humidité, pilez-la; quand elle est convertie en pâte, ajoutez 10 jaunes et 2 œufs entiers; assaisonnez-la avec sel et muscade, passez-la au tamis. — Coupez en dés 250 gram. de tétine de veau blanchie, refroidie et parée; déposez-la dans une terrine avec autant de blancs de volaille également coupés en dés. — Hachez 2 oignons, blanchissez-les, égouttez-les, faites-les revenir au beurre sur feu modéré, sans leur faire prendre couleur; faites-les cuire avec un peu de bouillon blanc; retirez ensuite la casserole du feu, pour mêler aux oignons la volaille, la mie de pain et la tétine; additionnez à cet appareil le quart de son volume de béchamel réduite, assaisonnez-le avec sel et muscade; avec cet appareil, emplissez des boyaux de porc ou de mouton bien propres; nouez-les avec de la ficelle, en donnant aux boudins la longueur de 6 à 8 centim.; plongez-les dans de l'eau tiède, mêlée avec moitié de son volume de lait, amenez graduellement le liquide à l'ébullition; aussitôt que les boudins sont légèrement raffermis, couvrez la casserole, retirez-la du feu; 10 minutes après, égouttez les boudins, couvrez-les avec un linge, laissez-les refroidir; six heures après, piquez-les avec une aiguille à brider, faites-les griller à feu très-doux, dressez-les en pyramide sur plat. — On peut toujours additionner à l'appareil un petit salpicon de truffes ou de champignons.

485. — Boudins de volaille aux truffes (Dessin n° 10).

Préparez une farce à quenelle de volaille, finissez-la avec quelques cuillerées d'espagnole réduite, ajoutez un salpicon de truffes cuites. Divisez alors la farce en petites parties, posez celles-ci sur le tour fariné; roulez-les à la main en leur donnant la forme *méplate;* faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; quand les boudins sont raffermis, égouttez-les sur un linge, parez-les régulièrement, trempez-les dans des œufs battus pour les paner et les faire colorer dans un sautoir avec du beurre épuré; égouttez-les ensuite pour les dresser en deux couronnes sur un plat. Garnissez le vide de la deuxième couronne avec un bouquet de persil frit.

486. — Boudins noirs grillés.

La préparation des boudins noirs est décrite au chapitre du froid. Si les boudins sont noués, il faut les couper à l'endroit même où se trouve le fil, piquer leurs surfaces avec une aiguille, les faire griller à feu modéré, en les retournant. Si les boudins sont longs, ils doivent être divisés en morceaux d'une égale longueur, ayant tout au plus 10 centim. — Les boudins en général doivent être bien cuits et servis bien chauds.

487. — Pieds de porc à la Sainte-Menehould.

Flambez 6 pieds de porc, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, égouttez-les, accouplez-les de deux en deux, liez-les avec du ruban en fil; marquez-les dans une casserole avec quelques légumes et aromates, mouillez-les à couvert avec du bouillon et du vin blanc, faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les pieds à feu très-modéré; retirez alors la casserole du feu, laissez-les refroidir dans la cuisson; divisez-les ensuite, chacun en deux parties; supprimez l'os de la jambe, emplissez le vide de chaque moitié avec un boudin de farce imitant l'os; ces boudins sont préparés avec de la farce crue très-ferme qu'on roule sur la table farinée pour les obtenir de la même dimension que les os enlevés; on les poche ensuite à l'eau bouillante pour les raffermir, les égoutter, les mettre en place, en les consolidant avec de la farce crue; roulez alors ces pieds de porc dans du beurre fondu, panez-les à l'anglaise[1], faites-les griller à feu modéré en les arrosant avec du beurre fondu, dressez-les sur un plat bien chaud.

488. — Pieds de porc aux truffes.

Épluchez avec soin 3 à 400 gram. de truffes crues, pelez-les pour les couper en dés, placez-les dans un sautoir avec quelques cuillerées de madère; faites réduire le liquide à feu vif, en sautant les truffes; liez-les ensuite avec une cuillerée d'espagnole, un peu de glace fondue; laissez-les refroidir. — D'autre part, cuisez 4 pieds de porc en procédant comme il est dit dans le précédent article; quand ils sont égouttés, divisez-les chacun en deux parties, enlevez l'os, emplissez le vide avec une partie de l'appareil aux truffes, lissez-le bien avec le couteau pour le masquer avec une couche de farce crue, de façon à l'enfermer complétement; roulez alors chaque moitié de pied de porc dans la mie de pain, panez-les à l'anglaise; faites-les colorer sur le gril ou au four chaud, en les arrosant avec du beurre fondu; dressez-les en buisson sur un plat chaud.

489. — Saucisses grillées.

Si les saucisses ne sont pas nouées, on les coupe d'une égale longueur, on tord les deux bouts des morceaux coupés, puis on les pique avec la pointe d'une aiguille à brider pour les faire griller à feu modéré, en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. On les glace au pinceau, on les dresse sur plat en buisson.

490. — Saucisses de Francfort.

Détachez les saucisses en coupant les fils, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante, donnez deux bouillons au liquide, couvrez la casserole, retirez-la aussitôt du feu. Tenez ainsi les saucisses pendant 8 à 10 minutes, égouttez-les alors pour les dresser sous les plis d'une serviette, afin de les maintenir bien chaudes.

1. On entend par paner à l'anglaise quand au lieu des œufs entiers l'on n'emploie que les jaunes battus, mêlés avec du beurre fondu.

DES

RELEVÉS MAIGRES ET GRAS.

Les relevés sont classés en trois catégories que leur nature distingue : ce sont ceux de poisson, de boucherie, de volaille et de gibier ; ces derniers se confondent dans la série des relevés de volaille.

Les relevés gras et maigres jouent un rôle considérable dans la cuisine moderne et sont d'une rigoureuse nécessité dans un dîner distingué à tous égards; ils ont une égale importance : on ne peut guère se priver des uns ou des autres que dans des cas d'impossibilité absolue.

Les relevés, en général, ont le privilége, sur les autres mets chauds, de pouvoir être servis sous des formes exceptionnellement volumineuses, tout en restant dans les limites du bon goût. C'est une prérogative que l'usage leur accorde, et que le temps a consacrée. On s'explique d'ailleurs cette particularité en faisant la part de la nature même des éléments qui les constituent, car la plupart semblent réclamer cette abondance, frisant de près la prodigalité. D'un autre côté, il est assez naturel que les relevés diffèrent des entrées chaudes, non-seulement par la forme des plats sur lesquels ils sont dressés, mais aussi par leur cachet de mâles proportions. Les relevés peuvent donc être non-seulement copieux et abondants, mais aussi entourés de riches garnitures qui en augmentent considérablement la valeur et en rehaussent l'apparence. Cependant il en est quelques-uns dans le nombre à qui la simplicité peut suffire ; quand on ne dresse pas la garniture autour des relevés, on la sert dans un plat séparé.

Les relevés garnis supportent en général l'ornement des hâtelets, ceux surtout qui doivent figurer sur table ; cependant il faut en être sobre à l'égard des relevés de poisson ; les hâtelets garnis sont beaucoup mieux à leur place sur les pièces de boucherie et de volaille, mais ni chez les uns ni chez les autres ils ne sont obligatoires ou indispensables.

Les relevés gras ou maigres servis dans les dîners à la française ne sont pas découpés à la cuisine ; ils sont posés sur table intacts, puis enlevés et découpés par les maîtres d'hôtel pour être distribués dans des assiettes chaudes et offerts aux convives. Les garnitures seules, si elles sont séparées de la pièce, peuvent être présentées aux convives.

Dans le service à la russe, les relevés doivent être découpés, car ils ne vont pas sur table et sont destinés à être présentés aux convives; cependant cette méthode peut, dans quelques cas, être modifiée surtout quand il s'agit de pièces trop volumineuses ou exposées à perdre leurs qualités, si elles sont découpées longtemps d'avance; en ce cas on les découpe dans la salle à manger pour les servir dans les assiettes chaudes.

Les garnitures des relevés varient suivant la nature des pièces qu'elles accompagnent, mais les légumes s'appliquent généralement à tous. Outre la série spéciale consacrée aux garnitures de relevés, nous dirons que, pour plus de variété, une grande partie des *hors-d'œuvre* leur est applicable, soit comme complément, soit comme garniture effective; mais il convient de ne pas mêler trop les espèces : trois ou quatre suffisent. Quand les garnitures sont trop copieuses pour être dressées autour des pièces, on les dresse séparément dans un plat creux ou dans une casserole à légumes, pour les présenter aux convives. Cette méthode convient surtout dans les dîners peu nombreux.

Les sauces applicables aux relevés de poisson supportent sans inconvénient une certaine consistance, mais celles des relevés de viande doivent être plus légères, c'est-à-dire moins liées, sans préjudice cependant de leur succulence. D'ailleurs, un grand nombre de relevés gras ne comportent que du jus clair.

Les relevés de boucherie ou de volaille peuvent être dressés sur plat ou sur appui, selon l'élégance qu'on veut leur donner. Les différents genres de dressage qui leur sont applicables sont représentés par les dessins des planches ou expliqués dans les descriptions des formules. — Les hâtelets garnis sont aussi représentés dans une planche spéciale, en même temps que sur les pièces qui en sont ornées.

HATELETS GARNIS.

Les hâtelets, chauds ou froids, constituent tout à la fois la garniture et l'ornement des pièces; le plus souvent ils ne sont employés qu'à titre d'ornement. C'est en ce sens qu'on les interprète en général dans le monde habitué aux réserves tacites de la table, mais il ne faut pas cependant que les cuisiniers se prévalent de ces réserves pour composer les hâtelets avec des éléments ne pouvant pas être mangés. Sans doute qu'un gourmet n'ira pas enlever d'une grosse pièce un hâtelet garni avec des légumes historiés, dont la physionomie indique clairement la nature et le rôle. Mais un convive peut toujours être tenté de prendre un hâtelet garni d'une belle truffe ou d'une crête appétissante; il faut donc que les hâtelets de cette nature ne soient ni falsifiés ni préparés dans des conditions immangeables. Les crêtes, les truffes, les champignons, les écrevisses, les crevettes, doivent forcément se trouver dans une condition d'apprêt aussi parfait que possible. Les cuisiniers doivent toujours éviter ces surprises gênantes qui, à table, peuvent introduire le doute dans l'esprit des convives.

Les hâtelets, quels qu'ils soient, sont montés sur une brochette en argent, à lame lisse, pointue d'un côté, ornée sur sa partie supérieure avec un sujet quelconque : ces ornements sont facultatifs. Dans les grandes maisons, les hâtelets portent les armoiries de famille comme sujet. Dans le commerce, on trouve à acheter des hâtelets en métal argenté, à sujets variés, peu coûteux et très-bien exécutés.

Il était difficile de reproduire dans une seule planche de hâtelets toutes les variétés possibles de confection; nous nous sommes bornés à donner des démonstrations élégantes, riches, correctes, mais qui peuvent naturellement être modifiées par les praticiens, en raison de leurs ressources et de leurs moyens; d'ailleurs une grande partie de nos pièces chaudes ou froides sont ornées avec des hâtelets de nature et de construction différentes; ils peuvent donc servir de modèle non-seulement comme apprêt, mais encore comme application.

En terminant cet article, nous ne saurions trop recommander aux cuisiniers de porter les soins les plus attentifs à la confection des hâtelets. Mieux vaudrait ne pas en produire plutôt que de les présenter dans des conditions imparfaites. Un hâtelet ne peut rendre son effet que tout autant qu'il est élégant, correct, constitué dans des conditions analogues et proportionnées à la pièce qu'il doit orner.

---

491. Hâtelet à aigle. (Dessin n° 12.) — Ce hâtelet peut être appliqué aux relevés chauds, comme aux pièces froides; il est composé d'une belle truffe ronde, cuite sans être pelée, puis d'une double crête, grosse, bien blanche; celle-ci est soutenue en dessous par une truffe plus petite.

492. Hâtelet à oiseaux, peu relevé. (Dessin n° 13.) — Ce hâtelet est composé en légumes; il n'est guère applicable qu'aux relevés de boucherie comportant une garniture de légumes. Il est composé avec un croissant, un losange et une petite coupe taillés en navets. Ces légumes doivent être choisis très-blancs, ils sont légèrement blanchis. Le croissant et le losange sont légèrement creusés sur le centre; ce creux est masqué avec une couche de purée d'épinards bien verte. Les petites boules qui séparent les pièces peuvent être en navets ou en carottes.

493. Hâtelet à poignard. (Dessin n° 14.) — Ce hâtelet est composé avec 2 champignons de grosseur graduée, cannelée et décorée avec des détails de truffes cuites, d'une double crête bien blanche et d'une petite truffe entière. Les 2 champignons sont maintenus en dessous par une petite boule en légumes. — Ce hâtelet peut indistinctement être appliqué aux relevés de boucherie et à ceux de volaille.

494. Hâtelet à corne d'abondance. (Dessin n° 15.) — Ce hâtelet est composé en légumes. Trois bobèches graduées et cannelées en font la base, 2 sont en navet, celle du milieu est en carotte. L'ovale central est formé en 3 pièces en navet se rapportant exactement, relevées par un anneau en carotte. La partie supérieure est composée avec une petite bobèche cannelée, surmontée d'une petite truffe. — Ce hâtelet est spécialement destiné aux relevés de boucherie garnis avec des légumes.

495. Hâtelet à lyre. (Dessin n° 16.) — La forme de ce hâtelet est élégante et dégagée, d'un effet très-agréable. Il est composé d'une torsade et d'une bobèche renversée, reliées par une petite boule. Ces deux sujets sont composés en navet bien blanc, taillé au couteau. Le centre de la torsade peut être orné par un rond en carotte, appliqué dans un creux ménagé à cet effet. Cette torsade est surmontée d'une petite truffe ronde, non pelée. — Ce hâtelet est applicable aux relevés de boucherie ou de volaille garnis avec des légumes.

496. Hâtelet à double corne. (Dessin n° 17.) — Ce hâtelet est composé en légumes, il a la forme d'un vase, formé en plusieurs pièces, taillées au couteau. Ce vase est en navet avec des incrustations qui peuvent être emplies avec de la purée d'épinards. Les anses sont fixées sur les côtés à l'aide de petites chevilles en bois rendues invisibles. Les fleurs sont imitées avec des légumes de nuances variées.

497. Hâtelet à vase. (Dessin n° 18.) — Ce hâtelet est composé avec une truffe et 3 têtes de champignons, de dimensions graduées, formant un ensemble correct. Ces champignons sont incrustés avec des truffes cuites ; le dessous des champignons est coupé droit, puis masqué avec une couche de farce crue, bien blanche ; cette farce est ensuite pochée. Les têtes de champignon sont soutenues à leur base par une boule en navet.

498. Hâtelet à flèche. (Dessin n° 19.) — Ce hâtelet est formé en légumes, il se compose d'un ovale en navet, incrusté autour et sur le centre, surmonté d'une petite boule en carotte s'appuyant sur une bobèche également en navet ; celle-ci est maintenue par une petite boule en truffe et une petite bobèche renversée, en navet incrusté autour et sur le centre ; surmonté d'une petite boule en carotte, cet ovale est supporté par une bobèche en navet cannelée ; la bobèche est maintenue, à sa base, par une boule en truffe et une petite bobèche en carotte cannelée. — Ce hâtelet est applicable aux relevés de boucherie et de volaille garnis avec des légumes.

499. Hâtelet à ancre. (Dessin n° 20.) — Ce hâtelet est spécialement destiné aux relevés de poisson ; il se compose de 5 crevettes bien rouges, de dimension graduée, de façon à former pyramide. Ces crevettes sont maintenues en haut et en bas avec une petite truffe ronde.

500. Hâtelet à hache. (Dessin n° 21.) — Ce hâtelet se compose d'une écrevisse bien rouge dont les pattes renversées sont accrochées avec la queue ; cette écrevisse s'appuie sur une tête de champignon cannelée, elle est surmontée par deux petites truffes non pelées, de dimension graduée.

501. Hâtelet à pomme de pin, pour relevé. (Dessin n° 22.)—Ce hâtelet peut être composé avec des légumes ou avec de la farce ; il est formé avec des anneaux plats, en deux nuances et alternés. Si les anneaux sont en légumes, ils sont composés les uns en navet, les autres en carotte ou en truffe. Dans le cas contraire, 4 de ces anneaux sont formés en farce de volaille bien blanche, 4 avec de la farce au beurre d'écrevisse pour les obtenir rouges ; si on voulait les obtenir noirs, il faudrait mêler la farce avec une égale quantité de purée de truffes. Ces anneaux sont pochés, refroidis, puis montés sur la brochette en pyramide renversée, en alternant les nuances. Le haut de la pyramide est surmonté avec une truffe non pelée ; elle est maintenue à sa base avec une petite bobèche imitée en navet.

502. Hâtelet à couronne. (Dessin n° 23.) — Ce hâtelet par sa nature est applicable à tous les relevés ; il se compose d'une belle tête de champignon incrustée avec des truffes cuites, maintenue à sa base avec une petite boule en légumes ; elle supporte une quenelle de forme oblongue, pochée, bien blanche, décorée aux truffes et posée en travers. Cette quenelle est surmontée de 2 truffes au naturel, de dimension graduée.

503. Petites coupes pour relevé. — Ces coupes peuvent être confectionnées en pain, en riz ou simplement avec de gros navets ; on les taille au couteau d'après le procédé des croustades (V. au chapitre des entrées chaudes), en leur donnant la forme ronde ou demi-ronde. Les coupes, qu'elles soient en pain, en riz ou en navet, il faut, aussitôt qu'elles sont taillées, les tenir à couvert dans un lieu frais, afin de les garantir de l'action de l'air. Si les

coupes sont en pain, on les plonge dans la friture chaude pour leur faire prendre une belle couleur blonde, mais elles ne doivent pas être frites trop longtemps d'avance. Pour les coupes en riz, il convient plutôt de les laisser dans leur état naturel, c'est-à-dire blanches. Les coupes en navet doivent être aussi blanches que possible; il faut pour cela les plonger deux minutes à l'eau bouillante, les tenir dans l'eau fraîche jusqu'au moment de les dresser. Quelle que soit la forme de ces coupes, elles doivent être solidement fixées soit sur un fond, soit sur le relevé lui-même, en les soutenant à l'aide de petites brochettes ou hâtelets. — On emplit ordinairement ces coupes avec des garnitures dont la nuance tranche avec leur propre couleur. Cet ornement donne aux relevés une élégance particulière. Les dessins n°s 31-43, 49, 153 sont des modèles d'un joli style, en même temps que des exemples d'application.

504. Bordures de plat, pour relevé. — Les bordures de plat sont également applicables aux relevés et aux entrées chaudes, mais plus spécialement à ces dernières. On exécute des bordures en pâte à nouille, en pâte anglaise et en croûtons, préparés avec de la mie de pain de cuisine bien serré et rassis. Les différents genres de bordure sont représentés à la planche n° 49; il nous était impossible de produire toutes les variétés exécutables, car elles sont infinies; nous nous sommes donc bornés aux genres spéciaux, mais nous avons choisi les modèles les plus usités et ceux qui doivent donner des résultats positifs.

505. Bordures en pain, pour relevé. — Le dessin portant le n° 277 représente une bordure formée avec de la mie de pain de cuisine, coupée en croûtons de forme triangulaire, et ceux-ci évidés avec un tube à colonne. Ces croûtons sont frits au beurre clarifié, ils doivent être d'une nuance égale et d'un beau blond; on les dresse debout sur le bord de la cuvette du plat en les entrelaçant. Pour dresser cette bordure, on doit poser le plat sur un réchaud, puis tremper les croûtons dans du repère liquide, à mesure qu'on les applique sur le plat pour les coller. — Les dessins n°s 279 et 282 peuvent être aussi exécutés en pain.

506. Bordures en feuilletage à blanc, pour relevé. — Pour cuire le feuilletage à blanc, il faut donner dix tours à la pâte, l'abaisser très-mince, la faire reposer et la détailler avec un coupe-pâte en rapport avec le dessin qu'on veut exécuter ; on range ces détails sur une plaque farinée, qu'on pousse à feu très-doux afin de les cuire sans les colorer. — Les dessins n°s 278, 282 peuvent être exécutés en feuilletage à blanc. On colle ces bordures sur le bord de la cuvette du plat à l'aide du repère et d'après la méthode employée pour les croûtons en pain, c'est-à-dire en chauffant le fond du plat.

507. Bordures en pâte anglaise, pour relevé. — La méthode pour préparer la pâte anglaise est décrite au chapitre des détrempes; cette pâte s'applique parfaitement aux bordures détachées; elle se maintient blanche et rétrécit moins que les autres pâtes. On doit laisser reposer la pâte avant de l'abaisser de l'épaisseur voulue; quand elle est abaissée, la laisser reposer encore quelques minutes avant de la détailler à l'emporte-pièce ou au coupe-pâte; à mesure que ces ornements sont coupés, on les range avec soin sur des plaques farinées, on les pousse au four très-doux, simplement pour les saisir; on les retire alors du four pour les tenir à l'étuve douce pendant quelques heures. On colle ensuite les détails sur le bord de la cuvette du plat en les trempant à mesure dans du repère [1] et en chauffant légèrement le dessous du plat. — Les dessins n°s 277, 278, 282 peuvent être exécutés en pâte anglaise.

508. Bordures en pâte à nouille, pour relevé. — La pâte à nouille pour bordure est décrite au chapitre des détrempes. Avec 6 jaunes d'œuf on peut faire 2 bordures. — Quand la pâte est reposée, on l'abaisse en bande proportionnée, en longueur, à la circonférence du plat; elle doit avoir 7 à 8 centim. de largeur sur 3 millim. d'épaisseur. Coupez les deux côtés de la bande bien droits, divisez-la en deux parties sur sa longueur; chacune de ces deux parties doit former une bande ayant 3 centim. et demi de largeur; on roule tour à tour ces bandes sur elles-mêmes et placez-en une sous cloche pour la garantir de l'action de l'air, découpez l'autre en la déroulant peu à peu sur une bande de fort papier, à l'aide de coupe-pâte à bordure; à mesure qu'une partie de la bande est découpée, on la roule de ce côté, afin que l'action de l'air ne la sèche pas ; mais le plus sûr moyen d'éviter ce danger, c'est d'opérer avec la plus grande célérité possible; aussitôt que la bande est entièrement découpée, on pousse sur la lisière de la cuvette du plat, à l'aide d'un cornet, un cordon de repère, puis on déroule la bande debout, bien d'aplomb; on la soude aux deux extrémités, mais en donnant un peu d'évasement; on pose aussitôt le plat sur le fourneau, 2 secondes seulement, pour sécher le repaire; on le retire aussitôt. Il faut tenir la bordure clochée jusqu'au dernier moment.

1. On prépare le repère avec de la farine délayée avec du blanc d'œuf en donnant à la pâte la consistance voulue.

PLANCHE CINQUIÈME. — HATELETS.



Hâtelets pour ornement de mets chauds et froids.

509. Bordures en pâte à dresser, cuite, pour relevé.— Cette pâte est décrite au chapitre des détrempes. Pour opérer il faut en abaisser une bande de la même longueur que la circonférence mesurée du plat, en lui donnant l'épaisseur de 5 millim., et la largeur de 3 centim., si c'est pour un plat de relevé, mais 3 centim. suffisent pour une bordure de plat d'entrée. On coupe la bande bien droite des deux côtés, on la roule sur elle-même, puis on pousse un cordon de repère sur la lisière de la *cuvette* du plat et sur ce repère on déroule la bande, on soude les deux extrémités, puis on donne avec la main un peu d'évasement à la bordure; on fait sécher le repère en posant le fond du plat sur le fourneau. On pince ensuite très-délicatement la partie supérieure de cette bande avec un *pince-pâte,* et on en décore l'extérieur avec des détails de la même pâte, enlevés à l'emporte-pièce. On dore la bande dans son entier, on la fait sécher à l'étuve très-douce pendant trois ou quatre heures. — Ces bordures sont destinées aux entrées garnies, exigeant d'être abondamment saucées.

510. Bordures en métal, pour relevé. — Ce genre de bordures, quoique en dehors des attributions culinaires, n'en mérite pas moins d'être mentionné, car pratiquement il est préférable à tous les autres. Ces bordures sont en argent ou en *plaqué* d'une seule pièce ; elles doivent s'adapter exactement à la *cuvette* du plat qu'elles sont destinées à orner. C'est là un point indispensable.

511. Garnitures de truffes noires, pour relevé. — Les truffes qu'on sert avec les relevés sont presque toujours entières et pelées, mais on les sert aussi quelquefois dans leur état naturel, c'est-à-dire non pelées; on sert également les truffes pelées, divisées en tranches épaisses ou en quartiers; cela dépend de leur grosseur et de la nature des relevés qu'elles accompagnent. — On cuit les truffes entières et non pelées, à la mirepoix, d'après la méthode décrite au chapitre des légumes; les truffes pelées et coupées peuvent être cuites simplement avec un peu de glace et de vin, ou même dans la sauce qui doit accompagner le relevé. Il est bon de faire observer que les truffes ne doivent pas trop cuire; il suffit qu'elles soient bien pénétrées par la chaleur. — Si les truffes qu'on emploie pour garnir les relevés n'étaient ni bien noires ni de parfaite qualité, ce qui arrive souvent, on pourrait alors choisir les plus rondes pour les vider, les cuire et les emplir avec un salpicon quelconque. — Les truffes employées pour garnir les hâtelets sont ordinairement cuites entières et non pelées; on les cuit très-légèrement dans du vin; il n'est pas nécessaire qu'elles soient de première qualité, car elles ne sont pas destinées à être mangées; il suffit donc qu'elles soient de jolie forme, grosses, bien noires à l'extérieur.

512. Garniture de truffes blanches, pour relevé. — Cette espèce que le Piémont fournit d'excellente qualité, s'emploie peu pour garniture de relevés, car on ne peut pas cuire ces truffes; mais on les sert souvent comme auxiliaires dans les ragoûts appliqués aux relevés; en ces cas on les lave à l'eau froide, on les essuie bien avec un linge; puis, avec la pointe d'un couteau, on enlève attentivement les points noirs visibles sur leur enveloppe; on les émince en lames très-subtiles.

513. Garniture de champignons comestibles, pour relevé. — Les champignons *comestibles* sont les champignons produits par la culture, dans des caves ou dans des carrières. Quand ils sont de bonne espèce, frais et bien fermes, ils sont très-estimables, non-seulement parce qu'ils ont un arome excellent, mais parce qu'on peut les servir sans aucun danger; ils ont en outre l'avantage d'être cultivés et de se produire en toute saison. Les champignons de Paris sont généralement de qualité supérieure et rendent de grands services à la cuisine ; il est bien regrettable qu'on ne les cultive pas partout avec autant de succès, car les champignons de couche se conservent peu dans leur état de fraîcheur; on ne peut donc les expédier au dehors qu'à l'état de conserve, et dans ces conditions ils ont déjà perdu beaucoup de qualités.

On sert les champignons pour garniture de relevé presque toujours entiers, tournés ou cannelés; dans tous les cas, on n'emploie que les têtes; celles-ci doivent être aussi blanches que possible; pour obtenir ce résultat, on fait fondre un morceau de beurre, mêlé avec le jus de quelques citrons; on jette les têtes de champignon dans ce liquide à mesure qu'elles sont tournées; on les saute de temps en temps, mais en les tenant à couvert jusqu'à ce qu'elles soient toutes tournées, on les cuit alors pendant 5 à 6 minutes à feu vif et à casserole couverte.— On dresse généralement les têtes de champignon par groupes autour des relevés.

514. Garniture d'oronges, pour relevé. — On sert les oronges farcies ou émincées; dans le premier cas, on les dresse autour des relevés; dans le second cas, il est préférable de les servir à part. (*V. aux légumes.*)

515. Garniture de cèpes, pour relevé. — Si les cèpes sont de grosseur moyenne, rondes, bien fermes, on peut les tourner et les cuire comme les champignons comestibles avec du beurre et du jus de citron; en ce cas, on les dresse en bouquets autour des relevés; les grosses cèpes on peut les servir en émincé; on peut servir aussi les cèpes au gratin ou bien sautées à l'huile ou au beurre. Si elles sont très-grosses, on peut les paner à l'œuf, les faire frire, soit au beurre dans un sautoir, soit à grande friture.

516. Garniture de petits pois, pour relevé. — Le plus ordinairement les petits pois pour garniture de relevés sont simplement cuits à l'anglaise, c'est-à-dire à l'eau salée, ou à la vapeur; mais il est évident qu'on peut les cuire à la française, ou au lard. Cela dépend d'ailleurs de la nature même du relevé. *(V. aux légumes.)*

517. Garniture de haricots verts, pour relevé. — Si les haricots sont fins, on les cuit entiers à l'eau salée, ou à la vapeur; s'ils sont gros, on peut les émincer ou les couper en forme de losange; dans tous les cas, ils ne doivent pas être trop cuits, mais cuits au moment, bien verts; on les saute hors du feu avec un morceau de beurre frais, pour les dresser en bouquets autour des pièces de relevé.

518. Garniture de concombres, pour relevé.— On sert les concombres pour garniture de relevés, ou farcis ou glacés; dans les deux cas, on peut les masquer avec un peu de bonne sauce serrée ou les glacer largement au pinceau. *(V. aux légumes.)*

519. Garniture de coucoucelles, pour relevé. — Les vraies *coucoucelles* (courgerons) de Naples sont rondes, de la grosseur d'une noix; elles constituent une bonne et jolie garniture de relevé. On les cuit tout simplement à l'eau salée; quand elles sont bien égouttées, on les fait sauter au beurre, à feu vif pour les assaisonner.

520. Garniture de choux de Bruxelles, pour relevé. — On sert le plus ordinairement les choux de Bruxelles cuits à l'eau salée, ou à la vapeur, parés et sautés au beurre; on les dresse en bouquets autour du relevé : le point essentiel consiste à les obtenir bien verts, aussi ronds que possible et d'une égale grosseur.

521. Garniture de céleri, pour relevé. — On sert les céleris-raves farcis et braisés, ou bien coupés en quartiers, blanchis, sautés et tombés à glace. — On sert les racines de céleri divisées en quartiers et glacées, ou bien saucées à la Villeroi, panées et frites. — On sert encore, pour garniture de relevé, les pieds de céleri braisés; on peut les laisser entiers ou les couper en deux, les saucer ou les glacer.

522. Garniture de choux-raves, pour relevé. — On sert les choux-raves tendres pour garniture soit entiers, soit divisés en quartiers ou coupés en petites boules à l'aide de la cuiller à racine; dans tous les cas, les choux-raves doivent être blanchis; on les fait ensuite sauter au beurre pour finir de les cuire avec un peu de bouillon; dans les deux cas, on peut les napper avec un peu de sauce réduite; si les choux-raves sont entiers, on peut les faire tomber à glace avec du bouillon et les servir sans sauce.

523. Garniture de carottes. — On sert les carottes nouvelles entières, blanchies et glacées; c'est ce qu'on appelle à la *nivernaise;* quand elles sont grosses, on peut les couper rondes avec la cuiller à légumes pour les faire blanchir et les glacer. On sert également de grosses carottes, coupées en lames épaisses ou en tronçons, blanchis, puis braisés.

524. Garniture d'asperges, pour relevé. — On sert indifféremment pour garniture de relevé les asperges vertes et les blanches; les premières sont généralement servies en *botillons*, c'est-à-dire qu'on les coupe d'une égale longueur (7 à 8 centim.) pour les faire blanchir, les rassembler en petites bottes, en les liant avec un anneau formé en carotte, coupé au coupe-pâte, légèrement blanchi. — Les pointes des grosses asperges blanches, destinées aux garnitures de relevé, doivent être choisies d'une égale épaisseur, puis coupées de 4 à 5 centim. de long; on les cuit à l'eau salée ou à la vapeur; quand elles sont bien égouttées, on les fait sauter au beurre pour les assaisonner et les lier avec un peu de velouté.

525. Garniture d'oignons, pour relevé. — Les gros oignons blancs et frais peuvent être vidés, farcis et glacés; les petits, on les fait tout simplement blanchir pour les faire tomber à glace avec du bouillon, en additionnant une pincée de sucre; ils doivent être atteints à point, d'égale grosseur et de belle couleur.

526. Garniture d'artichauts, pour relevé. — Les artichauts du Midi, petits et tendres, peuvent être cuits entiers à l'étuvée, puis dressés autour des relevés. On peut aussi diviser les artichauts en quartiers, les fariner ensuite et les faire frire. — Les gros artichauts du Nord ne peuvent guère être servis qu'en quartiers, blanchis, puis cuits avec du beurre et du jus de citron.— Les fonds d'artichauts constituent une jolie et bonne garniture, soit qu'on les serve entiers, soit qu'on les coupe en deux, après les avoir cuits. — Les fonds d'artichauts de moyenne grosseur cuits bien blancs peuvent être emplis avec une petite garniture de légume et dressés autour des relevés. Ils peuvent encore être farcis au gras ou au maigre.

527. Garniture de marrons, pour relevé. — On sert la purée de marrons aussi bien avec les relevés qu'avec les entrées chaudes, mais elle s'applique cependant plus communément à ces dernières. Les marrons entiers con-

viennent mieux aux relevés; en ce cas, on en supprime l'écorce et la peau, puis on les cuit au bouillon, en les faisant tomber à glace : le point essentiel consiste à les cuire sans les briser.

528. **Garniture de pommes de terre, pour relevé.** — Les pommes de terre tournées à cru, de forme ronde ou en grosses olives, bouillies à l'eau salée, sont pour ainsi dire une garniture obligatoire aux relevés de poissons; en France, on sert peu les pommes de terre avec le poisson, et c'est un tort; pour les relevés gras, on sert les pommes de terre en purée, à la duchesse, en croquettes, tournées en boules ou grosses olives et frites au beurre. Ces diverses préparations se trouvent décrites au chapitre des légumes. — On peut aussi farcir les pommes de terre pour garniture; en ce cas, il faut les faire bouillir avec la peau, les laisser refroidir, les tourner bien rondes et d'une égale grosseur, les vider à l'aide d'une cuiller à racine, les emplir avec une farce à gratin, les ranger, les unes à côté des autres, dans un sautoir creux, préalablement foncé avec du lard; les mouiller, au quart de hauteur, avec du bon fonds; les cuire à feu modéré pendant 20 minutes, en ayant soin de ne pas les briser.

529. **Garniture de tomates, pour relevé.** — Les tomates qu'on sert pour garniture de relevés sont ordinairement farcies, au gras ou à la provençale; les tomates farcies constituent une excellente garniture si elles sont de bonne qualité, cuites bien entières, emplies avec un bon appareil.

530. **Garniture de laitues, pour relevé.** — Avec les relevés, on sert les laitues braisées simples ou farcies, mais dans les deux cas glacées au pinceau; on les dresse en couronne et à cheval l'une sur l'autre.

531. **Garniture d'aubergines, pour relevé.** — Pour relevés, on sert généralement les aubergines farcies; en ce cas, elles doivent être choisies petites et coupées en deux. On peut aussi servir pour garniture des aubergines pelées, émincées et frites.

532. **Garniture de choux, pour relevé.** — On sert pour garniture les choux blancs, verts et frisés, braisés ou farcis; mais dans les deux cas ils, doivent être divisés et cuits en petits bouquets. On sert aussi des choux en *boudins;* en ce cas, quand ils sont braisés, bien égouttés de leur graisse, on les broie avec une cuiller, pour les rouler en boudins dans une serviette, en serrant fortement celle-ci; on laisse refroidir l'appareil sous presse légère, puis on déroule la serviette pour couper transversalement le boudin en tronçons, les ranger dans un sautoir, les arroser avec un peu de glace fondue, les faire chauffer à la bouche du four. — On peut encore servir ces choux en petites timbales; en ce cas, on beurre grassement des moules à dariole, on masque le fond des moules avec un rond de langue écarlate, on les emplit aussitôt avec les choux bien égouttés, en les pressant; on tient les moules au bain-marie pendant une demi-heure, avant de démouler les timbales.

533. **Garniture de choucroûte, pour relevé.** — On doit choisir la choucroûte transparente et sans mauvaise odeur; quand elle commence à devenir forte, il convient de la laver avant de la cuire. Pour cuire la choucroûte, on la marque dans une casserole, foncée avec de la graisse d'oie ou du bon dégraissis, on la mouille à peu près à hauteur avec du bouillon, on lui additionne un morceau de petit lard fumé, blanchi et paré, ainsi qu'un petit saucisson à cuire et un petit bouquet de persil garni; on fait cuire la choucroûte à couvert et, si c'est possible, au four modéré pendant 4 à 5 heures, en la tenant un peu ferme. Quand la choucroûte est à point, le mouillement doit se trouver à peu près réduit; on égoutte alors sa graisse, on additionne un demi-verre de bon vin blanc ou de madère, on la couvre et on donne encore quelques minutes d'ébullition; à ce point, on peut servir la choucroûte telle qu'elle est ou bien après l'avoir très-légèrement liée avec un peu de sauce réduite; la choucroûte, même pour garniture, peut être entourée avec le petit lard coupé.

534. **Garniture de choux-fleurs et brocolis, pour relevé.** — On sert souvent les choux-fleurs autour des relevés, simplement divisés, parés et cuits à l'eau salée; on les dresse en bouquets. — Les choux-fleurs cuits un peu fermes peuvent être assaisonnés, trempés dans des œufs battus, panés et frits. On peut encore les servir à la Villeroi. — Les brocolis cuits à l'eau bien verts peuvent être servis au naturel ou bien sautés au beurre.

535. **Garniture de crêtes et rognons de volaille, pour relevé.** — On choisit les crêtes fraîches et tendres, on écourte les pointes, on les coupe droites à la base; on les plonge à l'eau chaude, par petite quantité à la fois, mais pour les sortir aussitôt que le premier épiderme s'en détache sous la pression des doigts; on les frotte alors avec un linge, afin d'en retirer la peau superficielle; quand elles sont bien propres, on les fait dégorger à grande eau, légèrement tiédie, jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait blanches, en ayant soin d'entretenir l'eau au même degré sans la changer, mais en l'augmentant avec de l'eau tiède; on les remue et on les presse de temps en temps entre les mains pour faire sortir le sang; quand elles sont bien blanches on les égoutte pour les marquer dans un *blanc,* auquel on additionne un morceau de beurre et quelques jus de citron; on les cuit à feu modéré, couvertes avec de larges bardes de lard, — On tient ordinairement les crêtes un peu fermes à la cuisson, surtout si elles sont destinées pour hâtelet. — Quand

on sert les crêtes pour garniture, on les dresse en bouquet, on les laisse dans leur état naturel ou on les sauce légèrement, mais à blanc. On peut aussi servir pour garniture des crêtes à la Villeroi. — On ne cuit pas les rognons de coq, on les fait pocher; pour cela faire, il suffit de les laisser dégorger, les plonger ensuite à l'eau chaude et les tenir sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient raffermis et pochés; on les égoutte alors sur un linge pour les dresser en bouquets, en les laissant au naturel ou en les nappant avec du *velouté*.

536. **Garniture d'ailerons de volaille, pour relevé.** — On emploie, pour garniture, des ailerons de dindes et de poulardes, mais ces derniers sont préférables; on les flambe pour les désosser jusqu'à la jointure; on emplit le vide avec un peu de farce à quenelle, puis on replie les peaux en dedans, on les coud avec du fil; on les fait blanchir, puis on les cuit dans un fonds à poêler. — On peut servir les ailerons saucés ou frits à la Villeroi.

537. **Garniture de filets mignons de volaille, pour relevé.** — On ne sert guère les filets mignons de volaille pour garniture que *bigarrés* ou *sablés;* en ce premier cas, on les pare d'abord en retirant le nerf intérieur; on les bat légèrement avec le manche du couteau, on leur fait transversalement de petites incisions (à distance de 1 cent.), dans lesquelles on introduit des demi-ronds de truffes enlevés à la colonne et coupés en biais; on incruste ces demi-ronds à moitié dans les chairs en forme d'écailles, les uns au-dessus des autres. On fait simplement pocher ces filets dans du beurre clarifié. — Pour sabler les filets mignons, il faut, après les avoir parés, humecter, avec du blanc d'œuf, le côté qu'on veut sabler, l'appuyer aussitôt sur des truffes hachées ou de la langue écarlate, de façon à couvrir cette surface d'une couche égale; on fait pocher les filets dans un sautoir avec du beurre. On sert aussi les filets mignons en anneaux, soit à blanc, soit panés à la Villeroi et frits.

538. **Garniture de cervelles, pour relevé.** — Les cervelles de veau et d'agneau sont celles qu'on emploie le plus ordinairement comme garniture; on les fait dégorger pour les *limoner* et les faire cuire à l'eau acidulée. On peut diviser les cervelles de veau en moitiés, en quartiers ou en lames épaisses pour les faire frire. — On peut aussi servir des cervelles en coquilles, en brochettes ou en crépinettes. — Les cervelles d'agneau doivent être limonées et cuites comme les premières; on peut les servir entières ou coupées en moitié, et légèrement saucées.

539. **Garniture d'amourettes, pour relevé.** — On emploie indifféremment, pour garniture, les amourettes de bœuf ou de veau. Les premières sont plus grosses, les secondes plus délicates; il faut limoner les amourettes, les faire dégorger, les blanchir, les cuire à l'eau acidulée, mêlée avec quelques légumes émincés et un bouquet de persil, les couper ensuite en tronçons réguliers. On peut les servir au naturel ou frits, après les avoir panés.

540. **Garniture de quenelles, pour relevé.** — Le plus communément on moule les quenelles à la cuiller pour les faire pocher, les dresser autour des relevés en groupe ou en couronne en les sauçant; mais on sert également, pour garniture, les quenelles panées et frites. On décore souvent les grosses quenelles; en ce cas, il convient de les mouler sur du papier de forme ovale ou ronde, en humecter la surface supérieure avec du blanc d'œuf, les décorer avec des détails de truffes ou de langue à l'écarlate, puis les faire pocher.

541. **Garniture d'huîtres, pour relevé.** — On choisit les huîtres fraîches; on les ouvre pour détacher les chairs des coquilles; on met les chairs dans une casserole avec leur eau, ainsi qu'un peu de bon vin blanc pour les faire blanchir, c'est-à-dire donner un seul bouillon; on les égoutte de leur cuisson à l'aide d'une écumoire, on les rafraîchit pour en supprimer les barbes, les bien éponger; on peut alors, ou les paner pour les faire frire, ou les lier avec un peu de sauce pour les servir en ragoût. La cuisson des huîtres doit toujours être conservée pour être mêlée, en tout ou en partie, à la sauce avec laquelle on veut les servir.

542. **Garniture de ris de veau et d'agneau, pour relevé.** — Les ris de veau ou d'agneau peuvent être servis pour garniture, soit piqués au lard, soit cloutés avec des truffes. — Les ris de veau sont souvent servis en escalopes panées et frites au beurre. — Les ris d'agneau cuits dans un fonds à poêler peuvent être dressés en bouquets autour des relevés, puis glacés au pinceau ou légèrement saucés. — On peut aussi servir pour garniture des coquilles de ris d'agneau ou de veau.

543. **Garniture de pieds de veau, d'agneau et de porc, pour relevé.** — Le plus ordinairement on sert les pieds d'agneau ou de veau frits. Ceux de porc, on peut les servir farcis ou en crépinettes. Ces préparations sont décrites aux chapitres spéciaux.

544. **Garniture de saucisses.** — On sert très-ordinairement, pour garniture de relevé, des saucisses à la *chipolata,* soit mêlées à d'autres garnitures, soit en bouquets séparés; on les fait cuire au beurre ou dans du bouillon. Les saucisses plus épaisses, c'est-à-dire celles qui sont nouées, de 6 à 7 centim. de long, peuvent être grillées, puis dres-

sées autour des pièces dans leur état naturel. Si les saucisses sont cuites dans un liquide quelconque, on doit en supprimer la peau; en ce cas, on les divise en petits tronçons.

545. Garniture de foies de lottes, pour relevé. — Les foies de lottes, peu connus en Occident, sont très-communs et en même temps très-recherchés dans les pays du Nord. En Russie et en Pologne, ils sont généralement d'une beauté remarquable. On fait roidir et pocher les foies dans de l'eau acidulée, mais sans ébullition; on les dresse autour des poissons, entiers ou divisés; on les sauce légèrement. — On peut également servir les foies en escalopes panées et frites.

546. Garniture de laitances, pour relevé. — On sert des laitances de carpes, de maquereaux et de harengs, mais celles de carpes plus communément. A Paris, on peut toujours s'en procurer. Il faut d'abord supprimer aux laitances le boyau sanguin, les faire dégorger, puis les blanchir à l'eau salée et acidulée pour les dresser en groupes ou les mêler à d'autres garnitures. On peut aussi les faire frire, ou les servir en petites caisses.

547. Garniture d'écrevisses, pour relevé. — Quand on sert des écrevisses entières cuites au court-bouillon, il convient toujours d'en supprimer les petites pattes et aussi les coquilles de la queue. — On peut encore servir des écrevisses entières, après en avoir masqué la carapace avec un peu de farce crue, sur laquelle on place un filet de poisson ou de volaille cru et bigarré aux truffes; on couvre alors les filets avec du lard ou du papier beurré pour les faire pocher à la bouche du four. — On sert aussi pour garniture les queues d'écrevisses cuites, épluchées et parées; on les dresse en bouquets autour des pièces, ou on les mêle aux ragoûts.

548. Garniture à la nivernaise, pour relevé. — Les petites carottes nouvelles, parées entières, d'une égale grosseur, blanchies et tombées à glace avec un peu de bouillon, du beurre et une pincée de sucre, constituent la nivernaise.

549. Garniture à la paysanne, pour relevé. — Cette garniture se compose de grosses carottes coupées en lames uniformes de l'épaisseur de 2 centim., blanchies et braisées; de concombres farcis en tronçons; de petites saucisses grillées et coupées en tronçons. — On dresse ces garnitures en bouquets autour des pièces.

550. Garniture à la chipolata, pour relevé. — Cette garniture se compose de petites saucisses *chipolata*, petits oignons glacés, marrons et têtes de champignons entiers. Les saucisses sont cuites et divisées; les petits oignons sont blanchis et glacés, les têtes de champignons sont tournées et cuites avec du beurre et du jus de citron; les marrons sont blanchis et tombés à glace avec du bouillon. Tous ces éléments sont dressés en bouquets autour du relevé et masqués avec une sauce madère. — Cette garniture peut être appliquée aux entrées chaudes; en ce cas, on mêle les éléments qui la composent dans un sautoir pour les saucer et les dresser.

551. Garniture à la Toulouse, pour relevé. — Cette garniture se compose d'escalopes de foie-gras, truffes et champignons entiers, crêtes et ris d'agneau. — Les escalopes de foie-gras sont coupées sur un foie d'oie cuit, on les pare de même forme, on les tient au chaud dans un sautoir. Les truffes sont tournées de forme ronde, cuites au moment avec un peu de vin et de glace. Les têtes de champignon sont tournées, cuites au beurre et jus de citron. Les crêtes sont cuites dans un blanc, les rognons sont simplement pochés et les ris d'agneau poêlés. — Toutes ces garnitures sont dressées en bouquets séparés autour des pièces, les foies sont légèrement glacés; les crêtes, champignons, rognons et ris sont saucés au velouté, les truffes sont glacées au pinceau; on sert séparément une sauce Toulouse.

552. Garniture à la macédoine, pour relevé. — Les macédoines sont un mélange de tous les légumes frais et tendres dont on dispose, tels que carottes nouvelles, navets, concombres, fonds d'artichaut, choux-raves, petits pois, fèves, haricots verts, pointes d'asperges vertes et blanches, flageolets, choux de Bruxelles, choux-fleurs et brocolis. Il n'est pas urgent d'employer tous ces légumes à la fois; il faut choisir les meilleures espèces que fournit la saison, en variant les nuances. Les principales sont : les petits pois, haricots verts, choux de Bruxelles, carottes nouvelles, pointes d'asperge, concombres et flageolets. — On coupe les pointes d'asperge de 2 centim. de long, les haricots verts en losanges ou en ronds; on laisse les carottes entières si elles sont petites et tendres, on coupe les grosses à la *cuiller à racine* pour les obtenir rondes; on coupe les concombres, les navets, choux-raves, céleri et fonds d'artichaut en petites gousses, à la cuiller à racine ou avec un tube à colonne. — Tous ces légumes sont cuits, blanchis ou tombés à glace avec un peu de bouillon et une pincée de sucre, suivant leur nature; ils sont ensuite mêlés dans un sautoir pour être chauffés avec du beurre; on les assaisonne, on les lie avec un peu de bon velouté ou de la béchamel réduite, finie avec un peu de glace. On dresse cette garniture autour des pièces ou dans un plat séparé.

553. Garniture à la jardinière, pour relevé. — Les carottes, les navets, choux-raves, racines de céleri, concombres, choux verts et blancs, choux de Bruxelles, choux-fleurs, brocolis, oignons, haricots verts, flageolets et petits pois sont admis dans la composition de cette garniture, mais il ne convient pas de multiplier trop les espèces; on choisit les plus distinguées de la saison, en ayant soin de varier les nuances. Les choux-fleurs et brocolis sont parés en gros bouquets, cuits à l'eau salée ou à la vapeur. Les choux de Bruxelles sont blanchis à l'eau salée, parés et sautés au beurre; les haricots verts sont émincés, cuits bien verts, légèrement sautés au beurre. Les choux verts ou blancs sont blanchis, puis divisés en bouquets et braisés, ils peuvent être farcis. Les carottes, navets, choux-raves, racines de céleri et concombres sont parés en gousses ou coupés en boules avec une cuiller à racine ; on les blanchit à fond pour les glacer. Les oignons, s'ils sont petits, on les fait blanchir à l'eau pour les faire glacer avec du bouillon; s'ils sont gros, on peut les farcir et les cuire au four ou les braiser. On dresse ces légumes autour des pièces, en bouquets, c'est-à-dire par groupes séparés.

554. Garniture à la flamande, pour relevé. — Cette garniture se compose de lard fumé, blanchi et cuit; de choux braisés en bouquets, grosses carottes et navets tournés en poires, blanchis, glacés ou braisés. — On dresse ces garnitures en couronne autour des relevés en alternant les choux, le lard, les carottes et les navets.

555. Garniture à la Claremont, pour relevé. — Cette garniture est généralement appliquée aux poissons; elle se compose de tiges de choux-fleurs et de brocolis, cuits à l'eau, pommes de terre tournées rondes, cuites à l'eau, finies avec du beurre et du persil haché. On dresse ces garnitures par groupes alternés avec des écrevisses entières, ayant la queue épluchée, ainsi qu'avec de petits bouquets de feuilles de persil.

556. Garniture à la provençale, pour relevé. — Cette garniture est composée simplement avec des tomates et des champignons farcis, qu'on dresse en groupes séparés. On sert à part une sauce madère.

557. Garniture à la régence, pour relevé. — Cette garniture se compose de grosses quenelles décorées aux truffes, queues d'écrevisse parées, rognons de coq, truffes et champignons entiers. — On dresse ces garnitures par groupes autour des relevés, en divisant les nuances et les espèces; on masque les champignons avec une sauce régence, on glace les truffes au pinceau.

558. Garniture à la matelote, pour relevé. — Cette garniture se compose de laitances de carpe, moules, queues d'écrevisse, petits oignons glacés, champignons entiers et même de truffes.— On dresse ces garnitures par groupes, ou on les mêle ensemble; dans ce dernier cas, on les lie avec une sauce matelote; dans le premier cas, on sert la sauc eà part.

559. Garniture à la fermière, pour relevé. — Cette garniture se compose de choux braisés en petits bouquets, laitues braisées, carottes tournées, blanchies et cuites au bouillon, pommes de terre tournées rondes et cuites au beurre. — On dresse ces garnitures par groupes en alternant les nuances.

560. Garniture à l'amirale, pour relevé. — Cette garniture se compose de moules frites à la Villeroi ; queues d'écrevisses, crevettes entières, feuilles de persil. — On dresse ces garnitures en bouquets.

561. Garniture à la Godard, pour relevé. — Cette garniture se compose de grosses quenelles décorées aux truffes, petits ris de veau, escalopes ou grenadins piqués et glacés, truffes et têtes de champignons entières. — On dresse ces garnitures en groupes autour des pièces ; les quenelles et les champignons sont légèrement saucés, les truffes et les grenadins sont glacés.

562. Garniture à la Sarde, pour relevé. — Cette garniture se compose de riz à la piémontaise, moulés en petits moules, escalopes de queues de langouste, fonds d'artichauts divisés et frits, tomates farcies. — On dresse ces garnitures par groupes.

563. Garniture à la Chambord, pour relevé. — Cette garniture se compose de laitances à la Villeroi, petites quenelles à la cuiller, queues d'écrevisses, truffes et têtes de champignons entières.—On dresse ces garnitures en groupes séparés par une écrevisse entière, ayant la queue épluchée; les champignons et les quenelles sont légèrement masqués avec une sauce génevoise claire.

564. Garniture à la providence, pour relevé. — Cette garniture se compose de petites truffes entières et tournées, têtes de champignons, escalopes de foie-gras, coupées en rond, petites quenelles moulées, olives sans noyaux et blanchies. — On mêle toutes ces garnitures dans un sautoir pour les lier avec une sauce madère. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

565. Garniture à l'andalouse, pour relevé. — Cette garniture se compose de laitues et de choux braisés, saucisses d'Espagne (chorisos) cuites avec les choux, coupées en épaisses tranches, pois chiches (garbanços), noix de jambon coupées en tranches. — On dresse les laitues, les choux et les pois par groupes; le saucisson et le jambon aux deux bouts du plat. — On sert ces garnitures avec une sauce espagnole, mêlée avec de la tomate et réduite.

566. Garniture à la lyonnaise, pour relevé. — Cette garniture se compose de marrons tombés à glace avec du consommé, oignons farcis, quartiers d'artichaut cuits à la lyonnaise, cervelas en tranches. — On dresse ces garnitures par groupes; les artichauts peuvent être masqués avec un peu de sauce; on sert à part une sauce madère.

567. Garniture à la maréchale, pour relevé. — Cette garniture se compose de truffes émincées et sautées à l'italienne, quenelles de volaille à la cuiller, crêtes de poulets bien blanches. — On dresse ces garnitures par groupes en alternant les nuances. Les quenelles sont saucées au velouté.

568. Garniture à la marinière, pour relevé. — Cette garniture se compose de moules blanchies et parées, petites quenelles de poissons au cayenne, queues d'écrevisses et truffes. — On mêle ces garnitures dans un sautoir, on les sauce avec du velouté, réduit avec une partie de la cuisson des moules; la sauce doit être beurrée au moment. Cette garniture est aussi applicable aux entrées.

569. Garniture tortue, pour relevé. — Cette garniture se compose de cervelles ou amourettes cuites, truffes et champignons entiers, escalopes de palais de bœuf, coupées en rond, quenelles de volaille moulées à la petite cuiller, olives sans noyaux, cornichons tournés en boules. — On mêle ces garnitures dans un sautoir, excepté les cervelles et les cornichons, qu'on dresse en dessus; on lie la garniture avec un peu de sauce tortue. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

570. Garniture normande, pour relevé. — Cette garniture se compose de quenelles de poisson moulées à la cuiller, huîtres et moules blanchies, champignons en lames épaisses, queues d'écrevisses entières, ou queues de petits homards émincées. — On mêle ces garnitures dans un sautoir, on les lie avec une sauce normande. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

571. Garniture à la castillane, pour relevé. — On escalope 2 queues de langoustes cuites et encore chaudes, pour les ranger dans un sautoir avec 5 à 6 grosses truffes coupées en lames; on les sauce avec du velouté, réduit avec de la cuisson d'huîtres, fini avec un beurre de Valence. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

572. Garniture à la sémillante, pour relevé. — Cette garniture se compose de quenelles de poissons décorées aux truffes, escalopes de foies de lotte, ou simplement des laitances de carpe, écrevisses bigarrées, œufs frits, têtes de champignons entières. — On dresse ces garnitures par groupes qu'on sépare avec une écrevisse. Les quenelles et les laitances sont masquées avec une sauce matelote.

573. Garniture à la commodore, pour relevé. — Cette garniture se compose de croquettes d'écrevisses, quenelles au beurre d'écrevisse et cayenne, grosses truffes entières, moules à la Villeroi. — On dresse ces garnitures par groupes; les quenelles peuvent être masquées avec une sauce matelote.

574. Garniture à la Radziwyl, pour relevé. — Cette garniture se compose de cervelles de veau cuites, divisées en parties de la grosseur d'une noix; foies de lotte escalopés, ou laitances de carpe; truffes coupées en lame, têtes de champignons fendues en deux; cornichons verts, tournés en boules, petites quenelles au beurre d'écrevisse. — Ces garnitures sont mêlées dans un sautoir, liées avec une sauce à la génevoise. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

575. Garniture à la Chivry, pour relevé. — Cette garniture est composée avec des petites bouchées garnies d'huîtres, des croquettes de pommes de terre, des moules à la Villeroi, de grosses crevettes, au naturel. — On dresse ces garnitures par groupes.

576. Garniture à la Camerani, pour relevé. — On cuit de la bonne choucroûte, on l'égoutte sur un tamis pour la placer dans un sautoir, ajouter quelques truffes coupées en montglas, un verre de madère, un peu de bonne glace. On pose la casserole sur feu vif, on fait réduire le mouillement en tournant la choucroûte avec une cuiller afin qu'elle ne brûle pas. — On dresse cette garniture autour des pièces.

577. Garniture à la périgord, pour relevé. — Cette garniture est uniquement composée avec des truffes entières,

choisies bien rondes; elles sont pelées, puis cuites au madère avec un peu de glace : 7 à 8 minutes suffisent; quand les truffes sont cuites, le mouillement doit être réduit à peu près à glace. On dresse alors les truffes autour des pièces, on les glace au pinceau ou on les masque avec un peu de sauce madère.

578. Garniture à l'Impériale, pour relevé. — Cette garniture se compose de petites truffes, entières, épluchées, cuites au vin, escalopes de foies-gras, têtes de champignons cannelées, crêtes et rognons, quenelles de volaille à la cuiller. — On dresse ces garnitures par groupes. — On peut masquer les quenelles et foies-gras avec une sauce Toulouse, bien réduite, succulente.

579. Garniture de york-pouding, pour relevé. — Pour préparer le york-pouding, on dépose dans une terrine un demi-litre de farine, on la délaye avec 4 décil. de lait froid et 5 œufs entiers; on ajoute un grain de sel, 1 décil. de bonne graisse fondue : la pâte doit être liquide; on la passe au tamis, on masque le fond d'un grand sautoir ou plafond à rebords avec une couche de graisse fondue; quand elle est refroidie, on verse l'appareil dans le plafond; il doit avoir l'épaisseur d'un demi-centim. ; on pousse le plafond à four doux; une demi-heure après, on retourne le pouding pour le cuire encore une demi-heure. Pour servir ce pouding, il faut le découper en carrés ou en losanges, on dresse ceux-ci sur un plat séparé. — En Angleterre, on sert généralement cette garniture avec les rosbifs.

580. Garniture de macaroni. — Les différentes préparations de macaroni décrites au chapitre des potages sont applicables aux garnitures de relevé. — On dresse cette garniture autour des pièces ou on la sert à part dans une casserole d'argent.

581. Garniture de nouilles. — Pour garniture de relevé on peut couper les nouilles en filets, en ronds (avec un tube à colonne), ou en losanges. Dans tous les cas, on les blanchit à l'eau salée, 2 bouillons seulement, mais à couvert; quand elles sont égouttées, on les place dans un sautoir, pour les finir avec du beurre, du parmesan râpé, une pointe de muscade, quelques cuillerées à bouche de sauce béchamel ou du velouté. On opère le mélange en agitant le sautoir. — On sert cette garniture autour des pièces ou à part.

582. Garniture de pouleinte. — La cuisson de la pouleinte est décrite au n° 218. Quand elle est finie et assaisonnée, on emplit, avec elle, des petits moules à darioles, humectés au pinceau avec de la glace liquide; quand les moules sont pleins, on laisse raffermir l'appareil pendant 5 à 6 minutes, on renverse ensuite les petits pains.

583. Garniture de riz au gras, pour relevé. — Pour préparer le riz au gras, il faut le trier, le laver, le blanchir pendant 7 à 8 minutes, en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une cuiller; on l'égoutte ensuite sur un tamis pour le rafraîchir et le verser dans une casserole, on le mouille, trois fois sa hauteur, avec du bouillon un peu gras, on le couvre pour faire partir le liquide en ébullition, à feu vif; 7 à 8 minutes après, on le retire sur feu modéré ou à la bouche du four; au bout de 12 à 14 minutes, le riz doit-être cuit et à sec, on incorpore alors, hors du feu et peu à peu, 3 à 400 gram. de beurre distribué en petites parties; quand le riz est lié, on le finit avec une pointe de muscade pour le dresser autour du relevé en le prenant à la cuiller. — Ce riz peut être servi séparément dans un plat creux ou dans une casserole à légumes; on peut aussi le mouler dans des moules à dariole beurrés.

584. Garniture de riz à la turque, pour relevé. — Pour préparer le riz à la turque, il faut d'abord préparer un bouillon de mouton, en procédant selon la méthode ordinaire, mais en ajoutant un bouquet de persil garni d'aromates. Une demi-heure avant de servir, on place 500 gram. de bon riz dans une casserole, on le mouille trois fois sa hauteur avec le bouillon passé à la serviette, mais bouillant; on couvre la casserole pour mettre le liquide en ébullition; au bout de 10 à 12 minutes, le mouillement doit être à peu près absorbé; on retire alors la casserole sur feu modéré; quand le riz est à sec, on l'arrose avec 250 gram. de beurre fondu, épuré et cuit à la noisette, mais sans être noir; on ferme hermétiquement la casserole pour la pousser à la bouche du four modéré, ou simplement sur des cendres chaudes, en ayant soin de mettre un poids sur le couvercle; un quart d'heure après, on retire la casserole du feu, puis on fait tomber le riz dans un plat (à l'aide d'une fourchette), en le dressant en pyramide : ce riz doit être bien cuit, les grains entiers, se détachant les uns des autres. — Cette garniture est aussi applicable aux entrées chaudes.

585. Garniture de riz à la milanaise, pour relevé. — Pour préparer cette garniture, il faut hacher un oignon, le faire revenir au beurre; quand il est de couleur blonde, on le mêle avec 500 gram. de riz et quelques tranches de jambon cru; 2 minutes après, on le mouille à couvert avec du bouillon; on fait partir le liquide en ébullition jusqu'à ce qu'il soit réduit. A ce point, on mouille de nouveau le riz avec du bouillon. Quand le riz est cuit à point, on retire la casserole du feu pour enlever le jambon et la saucisse, on incorpore alors 200 gram. de beurre, ainsi que quelques poignées de parmesan râpé; quand il est dressé, on l'arrose avec du beurre cuit à la *noisette,* mêlé avec un peu de glace fondue.

586. Garniture de risot aux truffes blanches, pour relevé. — Pour préparer cette garniture il faut d'abord cuire un risot à la Piémontaise, tel qu'il est décrit à l'article n° 216; aussitôt que le riz est cuit à point et retiré du feu, on incorpore quelques poignées de truffes blanches de Piémont émincées très-fin, on l'arrose avec un peu de glace fondue. — Les truffes blanches ont un arome si délicat qu'elles ne peuvent subir aucune cuisson. — Si on voulait dresser ce riz en bordure, il faudrait couper les truffes en petits dés avant de les mêler au risot.

587. Garniture de riz au maigre, pour relevé. — Pour préparer cette garniture il faut hacher un oignon, le faire revenir au beurre ou à l'huile, ajouter 500 gram. de riz, quelques secondes après mouiller celui-ci trois fois sa hauteur avec du bouillon de poisson ; au bout de 7 à 8 minutes d'ébullition on retire la casserole sur feu très-modéré ou à la bouche du four pour finir de cuire le riz à couvert. — Dans l'intervalle, on fait blanchir 2 ou 3 douzaines d'huîtres, autant de moules ; quand elles sont parées, on tire à clair leur cuisson pour la mêler au riz, ainsi que 2 cuillerées à bouche de purée de tomates bien rouge. Quand le riz est à point, il faut le finir, hors du feu, en incorporant 2 à 300 gram. de bon beurre; on mêle ensuite les huîtres et les moules; on dresse la garniture autour du relevé ou dans un plat à part.

588. Garniture de riz à la Valenciennes, pour relevé. — Pour préparer cette garniture, il faut trier avec soin 500 gram. de riz, le verser sur un tamis, le laisser bien égoutter. — On hache alors un oignon pour le faire revenir à l'huile ou au beurre; aussitôt qu'il est de couleur blonde, on additionne le riz, on le fait revenir 2 minutes, on le mouille à peu près trois fois sa hauteur avec du bouillon un peu gras, on additionne un bouquet garni et une douzaine de petites saucisses *chipolata;* on l'assaisonne avec une cuillerée de poivre rouge d'Espagne, puis on fait partir le liquide en ébullition; 5 à 6 minutes après on retire la casserole du feu, on incorpore au riz une garniture composée avec des fonds d'artichauts et des champignons cuits, coupés en quartiers, ou en brunoise, ainsi que 2 ou 3 cuillerées de jambon cuit, coupé en dés; on couvre la casserole, pour la tenir hors du feu, pendant 7 à 8 minutes. — On peut dresser cette garniture autour du relevé ou séparément.

589. Garniture de riz à la Persane, pour relevé. — Pour préparer le riz à la Persane, il faut choisir 5 à 600 gram. de bon riz, le trier avec le plus grand soin pour en retirer tous les grains brisés; on le lave à l'eau froide sans le frotter, on le plonge dans une casserole d'eau bouillante, abondante, on ajoute le jus de 5 à 6 citrons, un peu de sel; on couvre la casserole, on continue l'ébullition du liquide jusqu'à ce que le riz ne croque plus sous la dent; on le verse alors sur un grand tamis; quand il est bien égoutté, on le fait tomber dans une casserole pour l'arroser avec 4 à 500 gram. de beurre fondu, épuré, bien chauffé, mais non coloré; on couvre le riz avec un petit linge humide, on ferme hermétiquement la casserole avec son couvercle, on la pousse aussitôt à la bouche du four modéré. Dix-huit à vingt minutes après le riz doit être à point; on découvre alors la casserole, on retire le linge, on enlève la première couche de riz, puis, à l'aide d'une fourchette, on fait tomber le restant dans un plat, peu à peu, sans prendre les parties attachées aux parois de la casserole et en le dressant en pyramide. — On sert ce riz dans un plat à part.

RELEVÉS DE POISSON.

590. — Saumon dépecé au court-bouillon, sauce aux huîtres (Dessin n° 33).

Habillage du saumon : On écaille le saumon des deux côtés, on coupe les nageoires, on retire les ouïes, on le vide par cette ouverture, si cela se peut; dans le cas contraire, on fait une incision au ventre, mais aussi courte que possible. — Les saumons destinés à être dépecés ne doivent pas être vidés, on retire les intestins quand les tranches sont coupées. — Choisissez un beau saumon bien frais (5 à 6 kilogr.), écaillez-le sans le vider, coupez la tête au-dessus des ouïes, distribuez le corps en tranches d'une égale épaisseur, videz ces tranches, déposez-les dans une terrine, faites-les macérer avec deux ou trois poignées de sel fin et un peu d'eau, pendant 25 minutes. Si le saumon est ce qu'on appelle *vivant* et à chairs fermes, on peut l'habiller et le couper au moment de le cuire sans le faire macérer au sel. — Emplissez au trois quarts, avec du court-bouillon au vin blanc, une poissonnière de grandeur proportionnée au poisson, faites bouillir le liquide. — Dix-huit minutes avant de servir, rangez les tranches de saumon sur la grille d'une poissonnière pour les plonger avec celle-ci dans le liquide; donnez 5 à 6 minutes

d'ébullition au court-bouillon, puis retirez la poissonnière sur le côté du feu, de façon à le maintenir frémissant, mais sans le faire bouillir. Égouttez ensuite les tranches, en soulevant la grille de la poissonnière; dressez-les sur un plat long couvert d'une serviette, en reformant le poisson, dont la tête et l'extrémité opposée doivent être cuits dans une autre casserole. Quand le poisson est reformé, garnissez les bouts du plat avec des doubles feuilles de persil vert, puis entourez-le de coquilles garnies avec un salpicon de homard, gratiné. — Au dernier moment, glacez le poisson au pinceau avec du beurre d'écrevisses, envoyez séparément une bonne sauce blonde ou brune, réduite avec le fonds de cuisson du poisson, mais bien beurrée.

591. — Saumon entier, sauce Colbert.

Quand le saumon est habillé, bridez-en la tête avec de la ficelle; piquez-le sur le dos avec la pointe d'un couteau, afin de faciliter la cuisson des chairs; placez-le dans la poissonnière en l'appuyant sur le côté, saupoudrez-le avec quelques poignées de sel, ajoutez quelques carottes et oignons émincés, ainsi qu'un fort bouquet de persil; mouillez-le à couvert avec moitié vin blanc, moitié eau froide; couvrez la poissonnière, posez-la sur feu pour amener graduellement le liquide à l'ébullition; aussitôt que celle-ci est développée, retirez la poissonnière sur feu plus modéré, afin que le liquide se maintienne toujours au même degré, mais sans bouillir. Pour un saumon de 4 kilogr., il faut 1 heure 1/4 de cuisson; les plus gros exigent jusqu'à 2 et 3 heures, à compter du moment où commence l'ébullition; dans tous les cas, il convient de calculer le temps nécessaire à la cuisson, afin qu'elle concorde avec l'heure du service, car les poissons cuits longtemps d'avance perdent de leurs qualités; ceci est incontestable. Quand le saumon est cuit, égouttez-le pour le glisser sur un plat couvert d'une serviette; entourez-le avec des feuilles de persil, envoyez à part la sauce Colbert (nº 328), ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

592. — Saumon à la Régence.

Habillez le saumon sans l'ouvrir, emplissez-le avec une farce ordinaire de poisson aux fines herbes, bridez-en la tête. — Choisissez une poissonnière avec sa grille, masquez celle-ci avec des bardes de lard, sur celles-ci posez le saumon en l'appuyant sur le ventre ou sur le côté, salez-le modérément, entourez-le avec des racines et légumes émincés, quelques parures de champignons et parures de truffes; couvrez-le avec des bardes de lard et du papier beurré; faites partir le mouillement en ébullition; quelques minutes après, poussez le poisson à four modéré, afin qu'il ne fasse que mijoter pendant 1 heure 1/2 au moins; retirez enfin la poissonnière; égouttez le saumon en l'enlevant sur la grille, puis glissez-le sur plat; retirez sur le centre des filets une large bande de peau, glacez entièrement la partie découverte avec de la glace blonde, mêlée avec du beurre d'écrevisses. Dressez autour du saumon une garniture à la Régence, envoyez à part le restant de la sauce, en même temps qu'un plat de pommes de terre à l'anglaise. — Les saumons ainsi cuits peuvent être servis avec toute autre garniture.

593. — Saumon à la Genevoise.

Habillez le saumon, bridez-en la tête, posez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le à couvert avec un *court-bouillon* au vin rouge, à moitié refroidi; couvrez-le d'un fort papier beurré, faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu modéré, afin que le liquide ne fasse que frissonner. Si le poisson est de moyenne grosseur, donnez une heure de cuisson; s'il est gros, cuisez-le une demi-heure ou trois quarts d'heure de plus; au dernier moment, égouttez-le pour le glisser sur un plat de relevé, supprimez la peau sur une partie des filets, glacez cette partie au pinceau avec du beurre d'écrevisses, entourez le saumon de chaque côté avec 2 bouquets de queues d'écrevisses et 2 bouquets de champignons tournés; dressez 5 à 6 belles écrevisses sur chaque bout du plat, envoyez à part une sauce genevoise, beurrée, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

594. — Saumon glacé au four, sauce anchois.

Habillez et dépecez un saumon en tranches, videz celles-ci, essuyez-les bien, faites-les mariner (à froid) pendant une heure; 25 minutes avant de servir, rangez les tranches de saumon sur une plaque à rebords grassement beurrée, poussez la plaque à four un peu chaud; humectez les tranches de temps en temps avec du beurre fondu ou de l'huile, en ayant soin de les retourner; au dernier moment, détachez-les avec une palette, pour les enlever et les dresser sur un plat de relevé; glacez-les au beurre d'écrevisses, entourez-les avec des demi-citrons, envoyez à part une bonne sauce anchois, ainsi que des pommes de terre.

595. — Hure de saumon aux écrevisses.

Dans l'espèce, on appelle *hure* de saumon la tête de ce poisson adhérant à une partie du corps plus ou moins longue. — Quand la hure est coupée, videz-la; supprimez-en les ouïes; après en avoir bridé la tête, fixez-la sur la grille d'une poissonnière. — D'autre part, marquez un *court-bouillon* simple avec 3 bouteilles de vin blanc et l'eau

nécessaire pour couvrir le poisson, laissez-le refroidir, versez-le sur celui-ci; posez alors la poissonnière sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, retirez-la aussitôt sur l'angle du fourneau, en entretenant le liquide au même degré de chaleur, mais sans le faire bouillir. Une heure après, égouttez le poisson, débridez-le, glissez-le sur un plat de relevé, pour l'entourer avec 2 bouquets de double persil vert et une garniture de belles écrevisses, ayant les queues épluchées; envoyez à part une saucière de bonne sauce écrevisses, en même temps que des pommes de terre bouillies.

596. — Darne de saumon à la Provençale.

On appelle *darne* un tronçon de saumon coupé sur la partie centrale du poisson. — Écaillez une darne de saumon, lavez-la; quand elle est bien essuyée, marquez-la dans une casserole carrée, foncée avec lard et légumes émincés; faites-la cuire selon la méthode prescrite pour le saumon à la Régence; en dernier lieu, glacez-la, égouttez-la, dressez-la sur un plat pour l'entourer avec une garniture d'olives, la masquer avec une sauce madère. — Les darnes de saumon peuvent être cuites d'après les diverses méthodes décrites dans les articles qui précèdent; elles peuvent être servies avec toutes les garnitures applicables aux relevés de poisson.

597. — Tranches de saumon à la Richelieu.

Coupez quelques belles tranches de saumon sur le centre du poisson, assaisonnez-les, rangez-les, les unes à côté des autres, dans un plafond largement beurré avec du beurre fondu, couvrez-les avec du papier beurré, poussez-les à four chaud pour les faire cuire pendant 12 à 15 minutes, en les arrosant; dressez-les ensuite à cheval sur un plat long, glacez-les au pinceau avec du beurre d'écrevisses ou de la glace. — D'autre part, faites blanchir quelques douzaines d'huîtres, parez-les, rangez-les dans un sautoir, ajoutez une égale quantité de quenelles de poisson moulées à la petite cuiller, pochées; puis 4 à 5 belles truffes pelées, cuites au moment avec du vin, escalopées. Arrosez les garnitures avec une bonne sauce normande, chauffez-les sans ébullition, dressez-les autour des tranches de saumon.

598. — Tranches de saumon à l'eau de sel, sauce aux huîtres.

Coupez 4 à 5 tranches de saumon, prises sur le centre du poisson. — Videz-les, écaillez-les, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec 2 poignées de sel pilé, arrosez-les avec un verre d'eau, ajoutez un morceau de glace naturelle; faites-les macérer ainsi pendant 25 minutes; égouttez-les ensuite, rangez-les sur la grille d'une poissonnière. — Douze à quatorze minutes avant de servir, emplissez à moitié la poissonnière (sans la grille) avec de l'eau chaude; salez celle-ci fortement, ajoutez un gros bouquet de persil, posez-la sur feu; au premier bouillon, plongez la grille et les tranches de saumon dans le liquide; 2 minutes après, retirez-le sur le côté du feu pour le maintenir frémissant, à couvert, jusqu'au moment de le dresser. Égouttez alors les tranches en les enlevant sur la grille; laissez-les bien égoutter, dressez-les à cheval sur un plat long, couvert d'une serviette pliée; humectez-les au pinceau avec un peu de beurre, entourez-les avec du persil frais, envoyez séparément une sauce aux huîtres.

599. — Truite saumonée, sauce crevette.

On habille les truites en les écaillant; on coupe les nageoires, on les vide par les ouïes; cependant on cuit quelquefois les petites truites sans les écailler, mais après les avoir vidées par les ouïes. — Conservez, si c'est possible, la truite vivante dans l'eau courante jusqu'au moment de la cuire; tuez-la alors pour l'habiller vivement, bridez-en la tête avec de la ficelle, posez-la sur la grille d'une poissonnière, salez-la, additionnez quelques racines et légumes émincés, ainsi qu'un bouquet de persil; couvrez-la entièrement avec du vin rouge, fermez la poissonnière, posez-la sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez sur feu plus modéré, afin que le liquide se maintienne au même degré de chaleur, mais sans bouillir. Le temps de cuisson nécessaire dépend évidemment de la grosseur du poisson, mais les truites cuisent généralement plus vite que les saumons. Au moment de servir, égouttez la truite, dressez-la sur une serviette, entourez-la avec quelques bouquets de persil, envoyez la sauce à part, ainsi que des pommes de terre bouillies.

600. — Truite à la Cambacérès.

Habillez une grosse truite vivante, bridez-en la tête avec quelques tours de ficelle, posez-la sur la grille d'une poissonnière, masquée avec des bardes de lard; ajoutez un bouquet garni; salez modérément la truite, mouillez-la avec 2 bouteilles de vin du Rhin; couvrez-la avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition. Dix minutes après, retournez la truite, additionnez 3 douzaines de petites truffes crues, tournées, autant de champignons, également crus, 4 décil. d'espagnole, un verre de Madère; couvrez la poissonnière, poussez-la au four modéré, continuez l'ébullition; arrosez souvent la truite avec sa cuisson; quand elle est cuite, égouttez-la pour la dresser sur plat; enlevez les garnitures à l'écumoire; ajoutez quelques olives blanchies, rangez-les autour de la truite.

Passez et dégraissez le fonds de cuisson, mêlez-le avec 1 décil. de sauce tomate, réduisez cette sauce en plein fourneau, jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; finissez-la alors avec une pointe de cayenne, passez-la à l'étamine, beurrez-la; avec elle, masquez les garnitures dressées autour du poisson, envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

601. — Truite à la Chambord (Dessin n° 36).

La truite à la Chambord peut être comptée parmi les relevés les plus distingués; mais il faut surtout que la truite soit grosse, de première fraîcheur, vivante. Ce n'est qu'à cette condition qu'elle peut être prisée par les amateurs de poisson. Les chairs délicates des truites ne comportent pas la moindre mortification.

Écaillez une belle truite, videz-la, si c'est possible, sans l'ouvrir; emplissez le vide du ventre avec une farce ordinaire de poisson, bridez-en la tête, enveloppez-la avec du lard, soutenez celui-ci avec de la ficelle, puis marquez-la dans un plafond à rebords masqué, au fond, avec des légumes émincés; mouillez la truite à peu près à hauteur avec du bon vin blanc, faites partir le liquide en ébullition, puis poussez le plafond à four modéré pour cuire la truite pendant une heure et quart, en la retournant, au bout d'une demi-heure, mais en l'arrosant souvent avec son fonds. Quand elle est cuite à point, égouttez-la sans la briser; déballez-la, dressez-la sur un plat de relevé, en l'appuyant sur son ventre, tenez-la ainsi à l'étuve pendant 10 à 12 minutes; puis égouttez l'humidité qu'elle a rendue pour l'entourer, d'un côté, avec 2 bouquets de têtes de champignons et un bouquet de petites quenelles moulées, celles-ci disposées sur le centre; de l'autre côté du plat, dressez 2 bouquets de laitances et un bouquet d'huîtres sur le milieu; à chaque bout, dressez un bouquet de truffes entières, mais pelées: les garnitures latérales doivent être séparées par une quenelle de poisson, décorée aux truffes. Glacez les truffes au pinceau, masquez les quenelles et les huîtres avec un peu de bonne sauce normande, réduite avec une partie du fonds de cuisson de la truite. Envoyez le surplus en saucière.

602. — Truite à la Piémontaise.

Habillez une grosse truite, découpez-la en tranches, salez celles-ci des deux côtés, enveloppez chacune d'elles dans un carré de papier, en plissant les bords. Un quart d'heure avant de servir, rangez les tranches de poisson sur la grille d'une poissonnière, plongez-les à l'eau bouillante et salée; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu modéré pour maintenir le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition; 10 à 12 minutes après, égouttez les tranches, déballez-les, dressez-les sur serviette, en reformant le poisson (la tête devra être cuite séparément); entourez la truite avec 12 petites caisses de laitances, au coulis d'écrevisses, ainsi que 2 bouquets de persil. Envoyez à part une sauce aux câpres et des pommes de terre à l'anglaise.

603. — Truite grillée, sauce maître-d'hôtel.

Habillez une grosse truite, dépecez-la en tranches, marinez ces tranches dans une terrine avec sel, huile, oignon émincé et persil en feuilles; une heure après, rangez-les sur un gril bien essuyé, huilé, légèrement chauffé; placez le gril sur une *paillasse*, faites griller le poisson des deux côtés (12 à 15 minutes), en l'arrosant avec de l'huile; dressez-le ensuite sur plat, arrosez-le avec de l'huile, mêlée avec du persil haché et du jus de citron; envoyez à part une sauce maître-d'hôtel, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise. — On peut faire griller la truite entière après l'avoir ciselée des deux côtés; en ce cas il faut la cuire à feu doux.

604. — Petites truites à la Wolfbrunen.

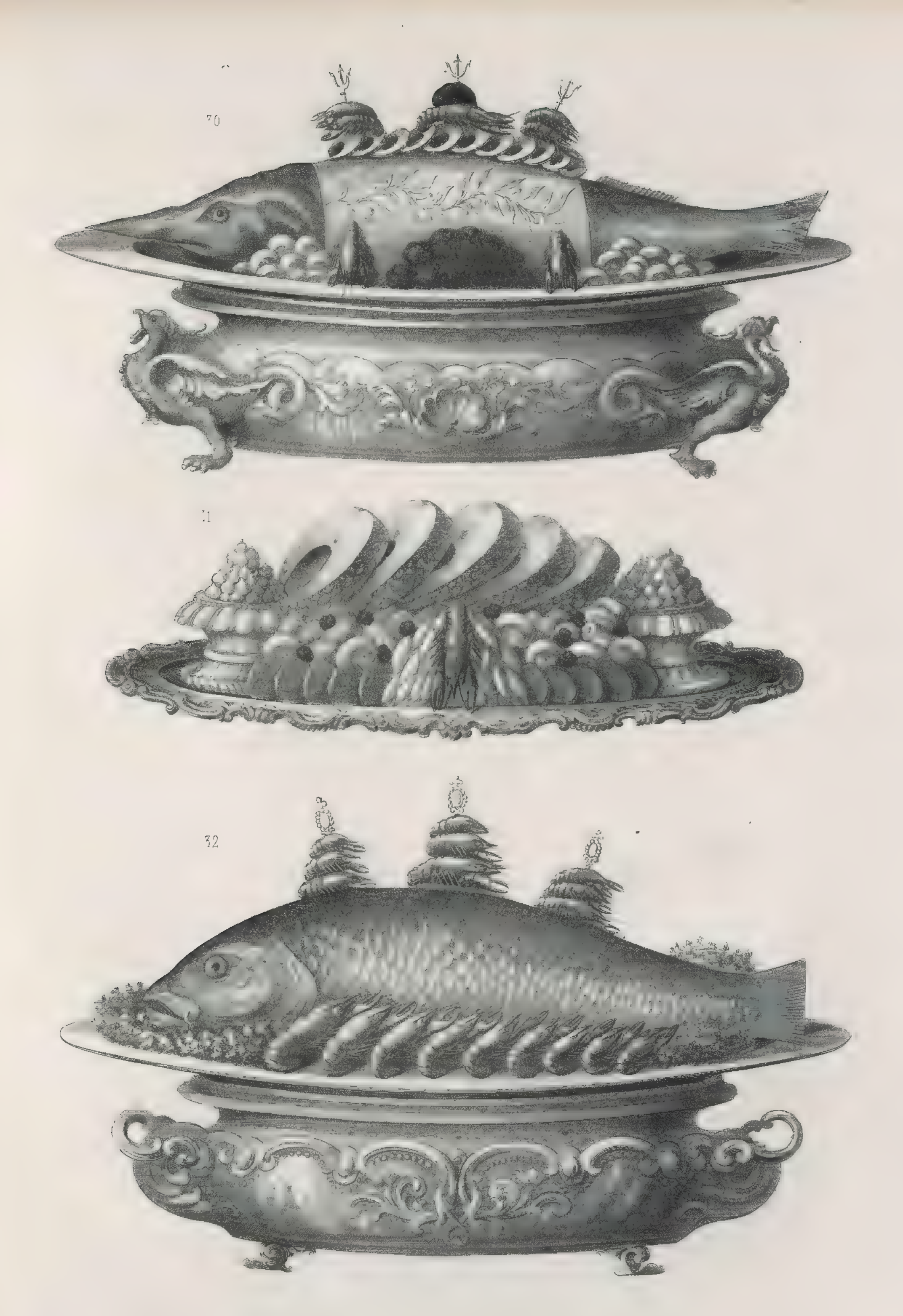
Habillez les truites sans les écailler, déposez-les dans une terrine plate, arrosez-les avec 3 à 4 décil. de vinaigre chauffé; rangez-les ensuite sur la grille de la poissonnière pour les plonger à l'eau bouillante, salée, acidulée; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur le côté du feu, couvrez-la, tenez-la ainsi pendant 5 à 6 minutes; égouttez-les truites pour les dresser sur serviette; entourez-les avec des feuilles de persil, envoyez à part une saucière de sauce au beurre, une assiette de beurre frais, un plat de pommes de terre cuites à l'anglaise.

605. — Petites truites à l'hôtelière.

Habillez et écaillez une douzaine de petites truites; fendez-les sur le dos comme les maquereaux, rangez-les, les unes à côté des autres, sur un plafond à rebords, bien beurré; assaisonnez-les, arrosez-les avec de l'huile, couvrez-les avec du papier beurré; poussez le plafond à four chaud. Au bout de cinq minutes, retournez les truites pour les humecter avec du beurre; quelques minutes après, sortez-les du four; glacez-les légèrement au pinceau, dres-

---

PLANCHE SIXIÈME. — RELEVÉS DE POISSON.



30 Petit esturgéon à l'italienne 31 Matelotte à la parisienne.- 32. Carpe au bleu

sez-les sur plat, en introduisant un morceau de beurre maître-d'hôtel dans l'ouverture de chaque truite; envoyez à part une saucière de sauce Colbert, en même temps qu'un plat de pommes de terre à l'anglaise.

606. — Petites truites frites.

Habillez, en les écaillant, une douzaine de petites truites vivantes; ciselez-les des deux côtés, assaisonnez-les, farinez-les, pour les tremper dans des œufs battus et les faire frire; égouttez-les sur un linge, salez-les, dressez-les sur serviette, en les entourant avec du persil frit et des moitiés de citrons; envoyez séparément un plat de pommes de terre. — On peut frire ces truites après les avoir ciselées et farinées.

607. — Seiblin, sauce Bordelaise.

Le *seiblin* est un poisson de lac d'une grande délicatesse; il est assez commun en Bavière et en Autriche; il a la peau du ventre rouge et les chairs blanches. C'est un poisson très-estimé et recherché par les gourmets. — Habillez un seiblin vivant, bridez-en la tête, posez-le sur la feuille d'une poissonnière; salez-le légèrement, additionnez quelques légumes émincés, mouillez-le juste à hauteur avec du vin blanc; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur feu modéré, afin que le seiblin cuise sans ébullition pendant 15 à 20 minutes; égouttez-le ensuite, dressez-le sur plat, entourez-le avec 2 douzaines de quenelles au beurre d'écrevisses; envoyez à part une sauce Bordelaise, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

608. — Ombre-chevalier à la maître-d'hôtel.

L'ombre-chevalier est un des poissons de lac des plus distingués, la Suisse et l'Allemagne du Sud en fournissent d'excellents; ce poisson est connu en Allemagne sous le nom de *hasche*. — On habille l'ombre comme la truite, il peut subir les mêmes apprêts.

609. — Turbot bouilli, sauce aux huîtres (Dessin n° 34).

Habillage : Ratissez le turbot, coupez les nageoires, supprimez les ouïes, videz-le; fendez-le ensuite sur le dos, tout le long de l'arête principale, de façon à découvrir complétement celle-ci, pour la briser de distance en distance avec la pointe d'un gros couteau; bridez alors la tête du turbot, placez-le dans un large baquet avec de l'eau froide, un peu de lait, un gros morceau de glace naturelle; faites-le dégorger pendant une heure ou deux, égouttez-le, frottez le côté blanc avec un demi-citron, posez-le sur la grille d'une turbotière, le côté noir en dessous; couvrez-le avec de l'eau froide, ajoutez un filet de vinaigre, un bouquet de persil, salez-le convenablement; posez la turbotière sur feu afin d'amener le liquide en ébullition. Au premier bouillon, retirez-le vase sur feu modéré, couvrez-le, maintenez le liquide au même degré de chaleur, mais sans ébullition, pendant une heure; enlevez alors le turbot sur la grille, laissez-le bien égoutter, glissez-le sur un plat large, couvert d'une serviette; entourez-le avec des doubles feuilles de persil vert et des pommes de terre; frottez la surface blanche avec un morceau de beurre, envoyez séparément une sauce Hollandaise. — Si le turbot était trop gros pour être servi, on pourrait le diviser sur la longueur avant de le cuire, puis dresser les deux parties chacune sur un plat. Cette méthode est préférable comme facilité dans le service.

610. — Turbot à la Hollandaise, sauce persil.

En Hollande, les pêcheurs tuent le poisson aussitôt qu'ils l'ont pris; ils lui épargnent ainsi une agonie lente qui nuit évidemment aux qualités des chairs; ils tuent le turbot en coupant un nœud de l'arête principale dans les parties de la queue, ils font en même temps au poisson, des deux côtés (à distance de 2 à 3 centim.), des incisions transversales sur toute sa largeur : c'est ce qu'ils appellent *krimer* le poisson. Les chairs d'un turbot ainsi tué restent fermes à la cuisson, quoique très-délicates; on peut ajouter que le poisson gagne en qualité ce qu'il perd en apparence. — Videz le turbot, écourtez les nageoires, faites-le dégorger pendant une heure dans de l'eau fraîche, coupée avec quelques parties de lait; égouttez ensuite le poisson, rangez-le sur la grille d'une turbotière, pour le plonger à l'eau bouillante fortement salée; donnez au liquide 15 minutes d'ébullition violente; puis, retirez-le du feu pour le tenir ainsi frémissant pendant 12 à 15 minutes; égouttez alors le turbot, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette; entourez-le avec quelques bouquets de feuilles de persil, envoyez à part une sauce persil à la hollandaise, n° 280, ainsi qu'un plat de pommes de terre cuites à l'anglaise.

611. — Turbot dépecé, sauce écrevisse.

Après avoir habillé le turbot, séparez la tête du corps, divisez-le en deux parties sur sa longueur; divisez transversalement chaque moitié en carrés longs, de grosseur proportionnée; déposez-les à mesure dans une ter-

rine, saupoudrez-les avec 2 poignées de sel fin, laissez-les macérer pendant une demi-heure, puis égouttez-les, rangez-les sur la grille d'une turbotière. — Vingt-cinq minutes avant de servir, emplissez la turbotière aux trois quarts avec de l'eau bouillante, salez-la fortement, ajoutez un filet de vinaigre; faites partir le liquide en ébullition, plongez aussitôt le turbot en même temps que la grille; donnez 3 ou 4 minutes d'ébullition au liquide; retirez-le sur le côté du feu, de façon à le maintenir au même degré de chaleur, mais sans le faire bouillir; 20 minutes après égouttez le poisson, dressez-le en buisson sur serviette; entourez-le avec du persil vert, envoyez à part une sauce écrevisse, beurrée, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau.

612. — Turbot grillé, sauce Bordelaise.

Quand le turbot est habillé, détachez-en les quatre filets pour les couper transversalement en biais, en tranches un peu épaisses; marinez ces tranches dans une terrine avec sel, huile, jus de citron, feuilles de persil; une demi-heure après, égouttez-les, trempez-les dans du beurre fondu, puis battu avec quelques jaunes d'œuf; roulez-les alors dans de la mie de pain blanche et fine; rangez-les sur un gril, les unes à côté des autres, faites-les cuire à feu modéré, en les retournant et les arrosant avec du beurre; au moment de servir, dressez-les en buisson sur plat, entourez-les avec des écrevisses cuites ayant les queues épluchées, envoyez une sauce génoise à part, ainsi qu'un plat de pommes de terre.

613. — Turbot à l'Amirale.

Habillez un moyen turbot; faites-lui, des deux côtés, une incision sur le dos en suivant la direction de l'arête principale et en dégageant la partie la plus épaisse des filets; posez le turbot sur la grille d'une turbotière, le côté noir en dessous; salez-le légèrement, arrosez-le avec 3 à 400 gram. de beurre fondu, saupoudrez-le avec quelques cuillerées de champignons hachés, mouillez-le avec une bouteille de sauterne ou de vin du Rhin; faites partir le liquide en ébullition. Dix minutes après, poussez la turbotière à four modéré; arrosez le poisson de temps en temps; s'il prenait trop de couleur en dessus, couvrez-le avec une feuille de papier beurrée; une heure après le turbot doit être cuit; enlevez-le alors pour passer le fonds de cuisson au tamis, additionnez un verre de champagne, ainsi qu'un peu de glace fondue, faites le réduire jusqu'à ce qu'il soit succulent; liez-le avec un peu de bon velouté; quelques secondes après retirez la casserole du feu pour incorporer à la sauce un bon morceau de beurre fin, le jus d'un citron; dressez le poisson sur plat, masquez-le avec une garniture à l'Amirale, versez le restant de la sauce dans une saucière bien chaude.

614. — Turbot à la crème.

Levez les quatre filets d'un moyen turbot, assaisonnez-les, marquez-les, sur un plafond à rebords, avec 250 gram. de beurre, un verre de vin blanc; assaisonnez-les avec sel et muscade, posez ensuite le plafond sur feu vif; après 2 minutes d'ébullition retirez-le sur feu modéré ou poussez-le au four, pour finir de cuire les filets; masquez alors le fond d'un plat de relevé avec un émincé de champignons vivement sautés au beurre, finis avec un peu de glace; sur cette couche, dressez les filets, masquez-les également avec une couche de champignons; masquez enfin ceux-ci avec une couche de sauce béchamel réduite et beurrée; saupoudrez la sauce avec de la mie de pain, arrosez celle-ci avec du beurre fondu, glacez-la à la salamandre ou au four vif. En sortant le plat du four posez-le sur un autre plat pour l'envoyer en même temps que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

615. — Turbot à la Diplomate.

Levez les filets d'un moyen turbot, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc, faites-les cuire à bon feu; égouttez-les, dressez-les dans un plat long, masquez-les avec une sauce Diplomate, serrée, de façon à les napper; entourez les des deux côtés avec des escalopes de langouste. — Faites réduire le fonds de cuisson du turbot, liez-le avec du velouté, puis avec une liaison; passez cette sauce, beurrez-la, mêlez-la avec un salpicon de langouste, préparé avec les parures de celles-ci, versez-la dans une saucière.

616. — Turbot à la Maintenon.

Levez les filets d'un moyen turbot, assaisonnez-les, faites-les mariner à cru pendant une heure; faites-les griller à feu modéré en les retournant; dressez-les sur un plat long, masquez-les avec une sauce anchois; entourez-les alors avec des bouquets d'huîtres blanchies et des quenelles de poisson moulées, pochées; masquez les huîtres avec un peu de la même sauce.

617. — Turbot au gratin.

Habillez un moyen turbot, puis avec la lame du couteau pratiquez une incision profonde, des deux côtés de

l'arête principale, sur le côté blanc du poisson, et sur toute sa longueur, en dégageant les chairs et en brisant les arêtes latérales, afin de pouvoir désosser le turbot, après sa cuisson, sans l'abîmer. Assaisonnez le poisson, rangez-le sur un plat à gratin beurré, en l'appuyant du côté noir; arrosez-le avec du beurre fondu, mouillez-le avec une bouteille de vin blanc; posez le plat à gratin sur un bon feu pour faire réduire le mouillement pendant quelques minutes; puis couvrez le poisson, poussez-le au four modéré, arrosez-le souvent avec sa cuisson; 40 minutes après sortez-le du four, égouttez-le, glissez-le sur plat; coupez alors l'arête aux deux extrémités pour la retirer, ainsi que toutes les arêtes latérales; emplissez aussitôt le vide avec des fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; rapprochez les filets aussi bien que possible, puis masquez la surface du poisson avec une légère couche de fines herbes, saupoudrez celles-ci avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu; poussez le plat au four chaud pour que le poisson prenne couleur en dessus; en sortant le turbot du four, entourez-le avec de beaux champignons, cuits bien blancs, envoyez à part une sauce normande, réduite avec le fonds de cuisson du poisson.

618. — Pâté de turbot à la Russe.

Levez les quatre filets d'un moyen turbot, coupez-les en tranches transversales, assaisonnez-les. Hachez quelques oignons, faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre; ajoutez le double de leur volume de champignons crus, hachés; quand ceux-ci ont réduit l'humidité, rangez les tranches de turbot dans le sautoir pour les faire raidir, les ranger dans un plat; liez les fines herbes avec un peu de velouté, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit consistante. — Cuisez à l'eau 3 à 400 gram. de bon riz, en conservant les grains entiers; quand il est bien égoutté, remettez-le dans la casserole avec un gros morceau de beurre, étuvez-le à la bouche du four pendant un quart d'heure. — Hachez 6 œufs durs, hachez également une poignée de persil. Prenez la valeur d'un kilogr. de pâte à coulibiac, levée; retirez-en le quart, abaissez le restant en forme de carré long, sur une serviette farinée; sur une partie de la pâte, étalez une couche épaisse du riz cuit, refroidi, en donnant à cette couche la même forme qu'à l'abaisse, mais plus étroite; sur ce riz étalez en couche la moitié des escalopes de turbot, ajoutez quelques laitances blanchies, masquez-les avec une partie de la sauce aux fines herbes; saupoudrez celles-ci avec une pincée de persil haché, puis masquez-les avec la moitié des œufs hachés. Sur les œufs étalez une autre couche de riz, moins épaisse que la première; sur ce riz rangez le restant du poisson, des laitances, des fines herbes, des œufs; masquez ceux-ci avec une autre couche de riz, de façon à couvrir complétement le poisson sur le haut et sur les côtés. Repliez alors la pâte des côtés et des bouts, sur le corps du pâté, en l'humectant et en ayant soin de bien le souder : le pâté doit alors avoir une forme régulière, plus longue que large; à l'aide de la serviette renversez-le d'un trait sur une plaque, tenez-le à température douce pour faire lever la pâte pendant 20 minutes. Pratiquez alors une petite ouverture sur le centre du pâté, dorez celui-ci, poussez-le au four modéré pour le cuire pendant une heure; en le sortant du four glissez-le sur un plat long, infiltrez à l'intérieur un peu de beurre fondu, humectez-en les surfaces au pinceau avec du beurre, envoyez-le en même temps qu'une saucière de sauce aux huîtres, beurrée.

619. — Barbue à la Normande.

On habille les barbues selon la méthode des turbots. — Choisissez une barbue bien fraîche, écaillez-la, fendez-la sur le dos, posez-la sur un plafond à rebords largement beurré, masqué, au fond, avec une couche de fines herbes crues; assaisonnez la barbue, mouillez-la avec 2 ou 3 verres de vin blanc; couvrez le poisson avec un papier beurré, cuisez-le au four modéré; en le sortant égouttez-le, passez le fonds de sa cuisson dans un sautoir; mêlez-le avec 4 à 5 décil. de velouté, un peu de cuisson de champignons, ainsi que quelques cuillerées de cuisson d'huîtres; faites réduire la sauce à feu vif; quand elle est serrée à point, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf, finissez-la avec un morceau de beurre fin et le jus d'un citron, passez-la à l'étamine; masquez alors le fond d'un plat de relevé avec une couche de cette sauce, sur celle-ci placez la barbue; entourez-la avec une garniture normande, masquez-la avec le restant de la sauce, afin de la napper complétement : pour cet emploi la sauce doit être réduite, succulente, serrée et consistante; entourez le poisson avec une garniture de champignons, de quenelles, de queues d'écrevisses.

620. — Barbue au beurre noir.

Habillez une belle barbue; coupez-la en deux sur sa longueur, divisez chaque moitié en carrés longs, posez ceux-ci sur la grille d'une poissonnière pour les plonger ensemble à l'eau bouillante et salée; donnez quelques bouillons au liquide, retirez aussitôt la poissonnière sur l'angle du fourneau. Dix à douze minutes après, enlevez le poisson, laissez-le bien égoutter, dressez les morceaux en buisson, sur un plat; saupoudrez-les avec 2 cuillerées de câpres confites, entourez-les avec quelques bouquets de feuilles de persil frites, arrosez-les avec du beurre noir (v. n° 274); envoyez à part une saucière de ce beurre, ainsi qu'un plat de pommes de terre.

621. — Petit esturgeon à la Régence.

Ce poisson est sans écailles ; il est couvert d'une peau épaisse et de plusieurs rangées de plaques osseuses et saillantes; en l'habillant, on retire ces plaques et on le vide en faisant une petite incision au ventre; on retire le nerf qui tient lieu d'arête principale par le même procédé qu'aux sterlets. — Bridez la tête de l'esturgeon, masquez-le en dessus avec des bardes de lard, posez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le avec une mirepoix au vin blanc arrivant aux trois quarts de sa hauteur; faites partir le liquide en ébullition ; 10 minutes après couvrez la poissonnière pour là pousser au four modéré. Cuisez ainsi le poisson pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant souvent avec son fonds; aussitôt qu'il est à point, égouttez-le pour le déballer; posez-le sur un plafond, arrosez-le au pinceau avec de la glace, mêlée avec du beurre d'écrevisses, poussez-le à la bouche du four. Quand le poisson est de belle couleur, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une garniture à la Régence; envoyez à part de la même sauce, ainsi qu'un plat de pommes de terre.

622. — Petit esturgeon à l'Italienne (Dessin nº 30).

Habillez l'esturgeon, bridez-le, posez-le sur la grille d'une poissonnière, masquée avec du lard et des légumes émincées, ainsi que quelques parures de champignons; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, mouillez le poisson, à moitié de sa hauteur, avec du vin blanc et du bon fonds ; couvrez-le avec une feuille de papier beurré, faites partir le liquide en ébullition. Dix minutes après couvrez la poissonnière pour la pousser à four modéré ; arrosez le poisson de temps en temps; quand il est cuit, enlevez-le sur la grille de la poissonnière, passez le fonds de cuisson, dégraissez-le, faites-en réduire une petite partie en demi-glace, pour le lier avec un peu de velouté réduit, finissez-le avec un morceau de beurre d'écrevisses, passez la sauce. Quand l'esturgeon est bien égoutté, dressez-le sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée. Masquez-le alors, sur le centre et des deux côtés, avec une couche de farce crue de poisson, lissez-la bien, faites-la pocher à la bouche du four ; décorez-la ensuite avec un ornement composé avec des feuilles d'estragon ou des losanges formés avec des cornichons coupés. Sur le haut du poisson rangez, à cheval, une chaîne de quenelles bien blanches, de forme ovale, plates et décorées chacune avec une lame de truffe bien noire : ces quenelles simulent les grosses écailles du poisson ; elles sont maintenues par 3 hâtelets garnis avec des écrevisses. — Entourez le poisson, de chaque côté, avec deux bouquets de têtes de champignons, et un bouquet de truffes rondes sur le milieu, séparés par une écrevisse entière ayant la queue dégarnie des coquilles. Glacez les deux extrémités du poisson avec de la glace mêlée avec du beurre d'écrevisses. Masquez le fond du plat avec un peu de sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

623. — Tronçons d'esturgeon à la Matignon.

Supprimez la peau à un tronçon d'esturgeon, désossez-le, cloutez-le avec des truffes crues, faites-le mariner pendant quelques heures; bridez-le, puis masquez sa surface avec une *matignon* en soutenant celle-ci avec des bardes de lard et une feuille de papier. Une heure et demie avant de servir, couchez l'esturgeon sur broche, faites-le partir à feu modéré, en l'arrosant souvent avec de l'huile ou du beurre; 1 heure et 20 minutes après, déballez-le pour lui faire prendre une belle couleur; glacez-le, puis débrochez-le sur un plafond, découpez-le en *entaille*, dressez-le sur plat, entourez-le, d'un côté, avec une garniture de quenelles, de l'autre avec une garniture d'olives; masquez le poisson et les garnitures avec une sauce tortue.

624. — Tronçons d'esturgeon à l'Anglaise.

Parez et ficelez un tronçon d'esturgeon; placez-le dans une casserole longue, mouillez-le à couvert avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc ; ajoutez du sel, des racines et légumes émincés. Faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur feu modéré, pour finir de cuire le poisson tout doucement; égouttez-le ensuite pour le débrider; épongez avec soin son humidité, dressez-le sur plat de relevé, masquez-le avec une sauce aux câpres, envoyez à part des pommes de terre cuites à l'anglaise.

625. — Tronçon d'esturgeon glacé, au madère.

Faites couper sur le centre d'un moyen esturgeon un tronçon, de 40 à 50 centim. de long; enlevez toute la peau, supprimez également les parties cartilagineuses de l'intérieur, cloutez l'épaisseur des filets avec des truffes, du lard et des filets d'anchois; faites mariner le poisson pendant quelques heures; égouttez-le pour le brider et le masquer avec du lard, en fixant celui-ci avec de la ficelle; placez alors le tronçon dans une poissonnière, mouillez-le au trois quarts de sa hauteur avec un fonds de mirepoix au vin blanc; couvrez la poissonnière, faites partir le liquide en ébullition; continuez celle-ci jusqu'à ce que le fonds soit réduit d'un tiers de son volume; retirez alors la poissonnière sur feu modéré ou au four ; tournez de temps en temps l'esturgeon afin qu'il cuise également de tous côtés; égout-

tez-le enfin pour le déballer, le placer sur un plafond à rebords. Passez une partie du fonds de cuisson, dégraissez-le pour le faire réduire en demi-glace; versez celle-ci sur l'esturgeon, puis placez le plafond à la bouche du four afin de glacer le poisson en l'arrosant souvent; dressez-le ensuite sur un plat, entourez-le avec deux bouquets de moules à la Villeroi et deux bouquets de queues d'écrevisse; envoyez à part une sauce madère.

626. — Tronçon d'esturgeon à la matelote (Dessin n° 38).

Faites couper un gros tronçon d'esturgeon; après en avoir supprimé les parties cartilagineuses de l'intérieur, enlevez la peau superficielle des deux filets; assaisonnez-le, faites-le macérer pendant quelques heures dans une marinade crue. Égouttez-le pour le piquer avec du lard; bridez-le, couchez-le sur broche, faites-le rôtir, à feu modéré, pendant une heure et demie, en l'arrosant avec le fonds de sa marinade. Quand il est débroché et salé, dressez-le sur un plat de relevé; dressez sur chaque bout du plat un bouquet de belles têtes de champignon, dressez sur les côtés un bouquet de queues d'écrevisse et un bouquet de grosses olives tournées et blanchies, séparées par quelques écrevisses entières; de l'autre côté du plat dressez un bouquet de quenelles moulées et un bouquet de petits oignons glacés, également séparés par quelques écrevisse; masquez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce matelote, mêlez au surplus de cette sauce quelques huîtres blanchies et parées, envoyez-la en saucière.

627. — Tronçon d'esturgeon à la Romaine.

Coupez un tronçon d'esturgeon; quand il est bien propre, salez-le, emballez-le dans un linge, placez-le dans une casserole, mouillez-le à hauteur avec moitié vin blanc moitié eau; additionnez quelques légumes émincés; posez la casserole sur feu, pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez la casserole sur le côté du feu. Quand le poisson est à peu près cuit, retirez-le, laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez-le, parez-le, déposez-le dans une casserole beurrée, mouillez-le avec un verre de vin et un peu de glace; faites partir le liquide en ébullition, tenez la casserole au four modéré, pour glacer le poisson en l'arrosant souvent. Au dernier moment, dressez-le sur plat, masquez-le avec une sauce romaine n° 339.

628. — Sterlet à la Russe.

Le sterlet est une variété de l'esturgeon, mais d'espèce plus petite. Ce poisson est originaire de la Russie orientale; les Russes en font un grand cas, à condition qu'il soit vivant; ceux qu'on vend morts sur les marchés n'ont aucune valeur aux yeux des gourmets. — On habille le sterlet en le vidant et en détachant les plaques osseuses qu'il a sur le corps. Mais l'opération la plus essentielle consiste à extirper le nerf intérieur qui tient lieu d'arête principale au poisson, et qui va de la tête à l'extrémité opposée du corps. On procède à cette opération en faisant une incision à l'extrémité des parties charnues de la queue, afin d'accrocher ce nerf avec la pointe d'une grosse fourchette de cuisine ou d'une aiguille à brider; on saisit le nerf avec un linge pour l'enlever tout entier, autant que possible; s'il se brisait, il faudrait pratiquer une autre incision à la jointure supérieure de la tête avec le corps, c'est-à-dire à l'endroit où le nerf vient aboutir. Si on négligeait de supprimer ce nerf, le poisson se déformerait à la cuisson. — Placez le sterlet sur la grille d'une poissonnière bien beurrée; entourez-le avec une garniture composée, par égales parties, de concombres salés (*agoursis*) parés en losange et blanchis, des racines de persil et des racines de céleri coupées en tiges de 3 centim. de long, puis coupées en croix aux deux bouts; ces racines doivent aussi être blanchies.— Mouillez le sterlet, à peu près à moitié de hauteur, avec moitié jus de concombres salés, moitié vin blanc; salez légèrement le poisson, couvrez la poissonnière, posez-la sur feu, faites partir vivement le liquide en ébullition, cuisez le sterlet de 20 à 25 minutes, selon sa grosseur; en dernier lieu, les légumes et le poisson doivent se trouver cuits en même temps; le fonds de cuisson doit être légèrement lié. Enlevez alors le poisson sur la grille de la poissonnière pour le glisser sur un plat, le découper transversalement en petits tronçons, coupés un peu en biais, l'entourer avec les garnitures; passez le fonds au tamis, dans un sautoir; dégraissez-le; additionnez un verre de champagne sec, quelques cuillerées de bonne glace de viande, faites réduire le liquide jusqu'à ce qu'il soit lié au point d'une sauce; finissez-le avec un morceau de beurre fin, versez-le aussitôt sur le poisson et les garnitures, envoyez le surplus en saucière.

629. — Sterlet à l'estoufade.

Habillez un sterlet vivant, posez-le sur la grille beurrée d'une poissonnière, mouillez-le au quart de sa hauteur avec du vin blanc et du *koas* (V. page 37), ce dernier pour un tiers seulement; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail, un morceau de glace; couvrez la poissonnière, faites vivement partir le liquide en ébullition, cuisez le poisson pendant 20 à 25 minutes; égouttez-le alors pour le glisser sur plat; passez le fonds de la cuisson, dégraissez-le, additionnez un verre de vin blanc, 2 cuillerées à bouche d'espagnole; réduisez vivement la

sauce jusqu'à ce qu'elle soit succulente et liée à point, finissez-la en incorporant, hors du feu, un morceau de beurre fin et le jus d'un citron, versez-la sur le poisson en la passant.

630. — Sterlet à la Demidoff.

Tuez le sterlet, habillez-le selon la règle, posez-le aussitôt sur glace. Vingt-cinq à trente minutes avant de servir, marquez-le dans une poissonnière avec du vin blanc et du jus d'*agoursis;* cuisez-le en procédant comme il est dit au nº 624; quand il est à moitié de cuisson, additionnez une garniture de truffes et de champignons crus; finissez de cuire le poisson à feu modéré. Au moment de servir, enlevez-le sur la grille de la poissonnière, laissez-le bien égoutter, glissez-le sur plat; enlevez les garnitures avec une écumoire, dressez-les autour du poisson, en les mêlant avec des petites quenelles, des queues d'écrevisse et des olives blanchies. Passez alors le fonds de cuisson au tamis, dégraissez-le, ajoutez un peu de vin de sauterne ainsi que quelques cuillerées de sauce financière ; faites réduire la sauce à feu vif sans la quitter ; au dernier moment, finissez-la avec un morceau de beurre et le jus d'un citron; versez-la aussitôt sur le sterlet et les garnitures, en la passant.

631. — Poitrine de thon à la Piombino.

Faites couper un joli morceau de poitrine de thon, laissez-le dégorger pendant une heure à l'eau acidulée ; égouttez-le ensuite pour le marquer dans une braisière ou casserole longue, foncée en braise ; mouillez-le à moitié de hauteur avec du vin blanc et du bouillon, salez-le, couvrez-le avec du lard, faites vivement réduire le liquide d'un tiers; couvrez le vase pour finir de cuire le thon à four modéré, en l'arrosant souvent. — Au moment de servir, égouttez le thon, supprimez-en la peau, dressez-le sur un plat long, entourez-le avec une garniture composée d'oignons glacés, de têtes de champignons cuits, d'olives et de moules blanchies; dressez ces garnitures en bouquets séparés; masquez-les, ainsi que le poisson, avec une bonne sauce espagnole, réduite avec une partie de fonds de cuisson et un peu de madère; envoyez séparément le surplus de la sauce.

632. — Rouelles de thon, sauce tortue.

Le thon est recouvert d'une peau lisse et forte avec laquelle il peut être cuit sans inconvénient, mais qui doit être retirée en servant le poisson. — Prenez 2 rouelles de thon bien frais, ayant chacune l'épaisseur de 3 à 4 centim., coupées sur les parties du ventre; faites-les dégorger pendant une heure dans de l'eau acidulée; égouttez-les alors pour les clouter avec des filets d'anchois en les traversant de part en part; marquez-les dans une casserole longue (munie d'une grille), foncée avec du lard et des légumes émincés, mouillez-les à hauteur avec une bonne *mirepoix* au vin blanc ; couvrez-les avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition; 10 minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, pour finir de cuire le poisson : trois quarts d'heure suffisent. Au moment de servir, égouttez les rouelles en les enlevant sur la grille, supprimez-en la peau, glissez-les sur plat, en observant de ne pas les briser. Dégraissez une partie du fonds de cuisson; passez-le au tamis dans un sautoir pour le réduire vivement en demi-glace; incorporez-le peu à peu, à une sauce tortue en réduction; quand celle-ci est réduite à point, passez-la à l'étamine, finissez-la avec un petit morceau de beurre d'anchois. Entourez les rouelles avec une garniture composée d'huîtres, des petites quenelles, des champignons; masquez-les entièrement avec la sauce, ainsi que la garniture; envoyez le surplus de cette sauce à part.

633. — Rouelles de thon à la Provençale.

Cloutez 2 épaisses rouelles de thon, avec des filets d'anchois; placez-les dans une braisière, couvrez-les avec de l'eau froide et un filet de vinaigre; posez la braisière sur feu modéré; au premier bouillon, égouttez les rouelles pour les rafraîchir, les éponger sur un linge; rangez-les alors dans un sautoir profond, mouillez-les à couvert avec du velouté et un verre de sauterne ; ajoutez quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni ; faites partir la sauce en ébullition, retirez-la aussitôt sur feu modéré, pour faire mijoter le poisson jusqu'à ce qu'il soit cuit ; passez la sauce dans un autre sautoir pour la faire réduire vivement, à consistance voulue; liez-la aussitôt avec quelques jaunes d'œuf, passez-la à l'étamine; finissez-la avec un petit beurre d'anchois, ainsi qu'une cuillerée de persil haché, blanchi. Parez les rouelles, dressez-les sur plat, masquez-les avec la sauce; saupoudrez celle-ci avec 2 à 3 cuillerées de câpres entières.

634. — Rouelles de thon à la Chartreuse.

Coupez 2 épaisses rouelles de thon, faites-les blanchir à l'eau salée, acidulée; égouttez-les, rangez-les l'une à côté de l'autre, dans un sautoir, foncé avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-les juste à couvert, avec un fonds de mirepoix au vin blanc; couvrez-les avec du lard, faites partir le liquide en ébullition, lais-

sez-le réduire à feu vif pendant 10 minutes; poussez alors le sautoir à la bouche du four, finissez de cuire le poisson tout doucement. Dix minutes avant de servir, passez le fonds de cuisson au tamis, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace, ajoutez aussitôt le double de son volume de velouté, 2 douzaines de champignons crus, coupés en deux sur leur largeur, un égal volume de truffes crues, tournées, coupées en lames épaisses; réduisez la sauce au point voulu, retirez-la du feu, finissez-la avec un morceau de beurre d'écrevisse. Parez les rouelles de thon, glissez-les sur plat; dressez les garnitures autour, masquez-les, ainsi que le poisson, avec la sauce réduite, beurrée.

635. — Rouelles de thon à la remoulade.

Coupez 2 larges rouelles de thon bien frais, salez-les, arrosez-les avec de l'huile, entourez-les avec un oignon émincé et des feuilles de persil; couvrez-les, tenez-les ainsi pendant une heure. Trois quarts d'heure avant de servir, retirez les ingrédients, passez les rouelles dans de la panure, rangez-les aussitôt sur un gril chauffé et huilé, pour les faire griller à feu modéré, en les retournant et en les arrosant souvent avec de l'huile; quand elles sont cuites, égouttez-les, supprimez-en la peau, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec de l'huile, mêlée avec du jus de citron; saupoudrez-les avec une pincée de persil haché, envoyez à part une saucière de sauce remoulade.

636. — Carpe à la Chambord (Dessin n° 35).

Habillage : On écaille les carpes, soit en les ratissant, soit en passant la lame d'un couteau entre la peau et les écailles, à partir de la queue jusqu'à la tête. — Choisissez une belle et grosse carpe de fleuve, videz-la, puis enlevez la peau sur une partie du corps, d'un côté seulement, de façon à mettre les chairs à nu; cloutez alors symétriquement celles-ci avec des filets carrés de truffes crues, coupés en pointe d'un côté. Masquez les parties cloutées avec des bardes de lard, en soutenant celles-ci avec de la ficelle; bridez la tête de la carpe, posez-la sur la grille d'une poissonnière, masquée avec du lard, en l'appuyant sur le côté, mais la partie cloutée en haut. Glissez la grille dans la poissonnière, entourez le poisson avec des légumes émincés, des aromates et grosses épices, mouillez-le à hauteur avec un bon *court-bouillon* de poisson au vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, poussez la carpe au four modéré pour la cuire tout doucement pendant une heure et demie, en l'arrosant souvent avec le fonds de sa cuisson; quand elle est à point, égouttez-la pour la déballer, la glacer au pinceau, la tenir à la bouche du four. Au moment de servir, glissez la carpe sur un plat de relevé pour l'entourer avec une garniture composée de têtes de champignon, de quenelles et queues d'écrevisse : ces garnitures sont dressées par groupes, séparés avec une écrevisse; sur le centre, des deux côtés du plat, les écrevisses sont remplacées par deux quenelles de forme ovale, cloutées ou simplement décorées aux truffes. Masquez les quenelles avec un peu de bon velouté, fini avec du beurre d'écrevisse; masquez les huîtres avec un peu de sauce blonde, réduite avec la cuisson des huîtres. — Envoyez à part le fonds de cuisson de la carpe passé, réduit avec la cuisson des champignons et un peu de madère, lié avec de l'espagnole ou du velouté : cette sauce doit être un peu serrée; quand elle est passée à l'étamine, elle doit être finie avec un morceau de bon beurre, incorporé au moment.

637. — Carpe à la matelote.

Habillez une grosse et bonne carpe, bridez-la, marquez-la dans une poissonnière, foncée avec lard et légumes émincés; assaisonnez-la, mouillez-la à moitié de sa hauteur avec du vin rouge de Bourgogne, quelques cuillerées de bon fonds; faites partir le liquide en ébullition violente, continuez la cuisson pendant 10 minutes. Couvrez alors la carpe avec un papier beurré, poussez la poissonnière au four modéré. Une demi-heure après retournez le poisson sans le briser, finissez de le cuire tout doucement; égouttez-le ensuite pour le glisser sur plat, le débrider, l'entourer avec une garniture à la *matelote*. Passez le fonds de cuisson de la carpe au tamis, dégraissez-le, incorporez-le peu à peu à une sauce matelote en réduction; quand la sauce est à point, passez-la à l'étamine, et avec elle masquez légèrement la carpe, ainsi que les garnitures; envoyez le surplus de cette sauce à part.

638. — Carpe au bleu (Dessin n° 32).

Habillez une belle carpe de fleuve, bridez-en la tête, emplissez-en le ventre avec une farce ordinaire; posez le poisson sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le à couvert avec un fonds de *court-bouillon* au vin rouge; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, couvrez-le afin de le maintenir au même degré de chaleur, mais sans ébullition; 1 heure après, égouttez la carpe, glissez-la sur un plat, couvert d'une serviette, en l'appuyant sur son ventre; débridez-la, entourez-la avec des feuilles crues de double persil, ainsi que des écrevisses cuites au court-bouillon, ayant les queues épluchées. Piquez sur le haut 3 hâtelets garnis avec des écrevisses ou de grosses crevettes. Envoyez à part une sauce Bordelaise et des pommes de terre cuites à l'anglaise. — La pièce est posée sur un réchaud.

639. — Carpe à la Polonaise.

Habillez une belle carpe de fleuve, bridez-en la tête, placez-la dans une poissonnière, salez-la légèrement, entourez-la avec quelques légumes émincés et des aromates; mouillez-la à trois quarts de sa hauteur avec moitié vin rouge, moitié bouillon de poisson; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau; finissez de cuire la carpe tout doucement; au moment de servir, enlevez-la sur la grille de la poissonnière pour l'égoutter, la glisser sur plat, la débrider, la masquer avec une sauce Romaine en remplaçant les *pignoli* par des amandes coupées en filets.

640. — Carpe à la bière.

Habillez une grosse carpe, marquez-la dans une poissonnière foncée avec lard, des légumes émincés et des aromates, salez-la légèrement, mouillez-la à trois quarts de sa hauteur avec de la bière légère; faites partir le liquide en ébullition pendant 10 minutes; couvrez ensuite le poisson avec du papier beurré, poussez-le au four modéré; une demi-heure après, retournez-le; quand il est cuit à point, égouttez-le pour passer le fonds de sa cuisson au tamis, le dégraisser, le faire partir en ébullition dans une casserole; ajoutez quelques cuillerées à bouche de pain d'épice, préalablement ramolli à l'eau et broyé; tournez la sauce sur feu pendant quelques minutes, retirez-la sur l'angle du fourneau; quand elle est liée à point, finissez-la avec le jus de 2 citrons, passez-la à l'étamine. Dressez la carpe sur plat, entourez-la avec une garniture de laitances, de champignons et de petits oignons glacés; masquez le poisson et les garnitures avec la sauce, envoyez le surplus à part.

641. — Carpe à l'Ancienne.

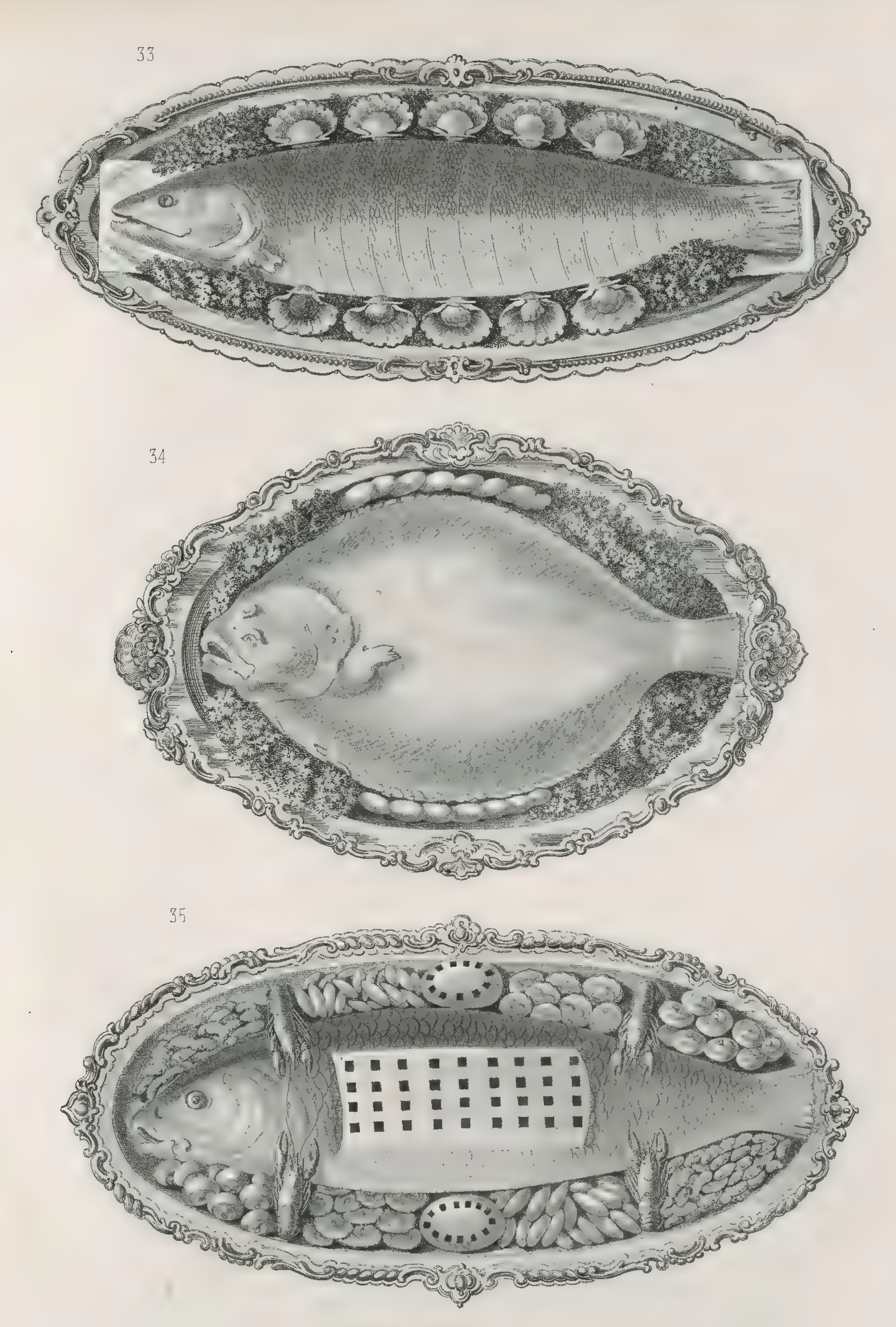
Cet apprêt convient dans les circonstances où la grosseur du poisson ne répond pas aux besoins du moment. — Habillez une carpe, coupez la tête au-dessous des ouïes, et la queue de la longueur de 12 à 15 centim.; cuisez ces deux parties au *court-bouillon.* — Détachez les filets de la carpe, parez-les, mêlez-les avec deux ou trois fois leur volume de chairs de brochet, et avec elles préparez une farce à quenelle ferme. — D'autre part, préparez une garniture composée avec des champignons, des laitances, des queues d'écrevisse et des escalopes de poisson; mêlez ces garnitures dans une casserole, liez-les avec un peu de bonne sauce réduite, laissez refroidir le ragoût.

Abaissez, à l'aide du rouleau, 5 à 600 gram. de pâte à dresser ordinaire, de l'épaisseur d'un demi-centim., de forme ovale et allongée, imitant celle d'un poisson; piquez cette abaisse, sur sa surface, posez-la sur une plaque pour la pousser au four modéré, la faire cuire à moitié; parez-la ensuite correctement, laissez-la refroidir sous presse légère; masquez-la alors avec une couche de farce de l'épaisseur d'un centim.; sur celle-ci posez la tête de la carpe, sur un bout de l'abaisse et la queue sur l'autre; puis, sur la distance qui les sépare, disposez les trois quarts de la farce, de façon à former une espèce de caisse longue et creuse, en suivant les contours de l'abaisse; dans le vide laissé par la farce, rangez avec soin le ragoût préparé, bien refroidi; couvrez celui-ci avec ce qui reste de farce, en l'étalant en couche assez épaisse pour maintenir le ragoût; lissez-la, en donnant à l'ensemble la forme d'un poisson dont la farce et le ragoût représentent les parties centrales du corps; dorez la farce, ornez-la avec quelques truffes, coupées en demi-ronds, et disposées en écailles, ainsi que des queues d'écrevisse; entourez cette farce, sur les côtés, avec des feuilles de papier beurrées d'un côté, collées de l'autre sur la plaque; masquez le poisson avec des larges bardes de lard, ainsi qu'avec un papier beurré; poussez la plaque au four doux, afin de faire pocher la farce et chauffer le ragoût intérieur : une heure doit suffire. En sortant la carpe du four, retirez le lard et le papier, passez le couteau sous l'abaisse en pâté, puis glissez le relevé sur plat; glacez-le entièrement avec de la glace, mêlée avec du beurre d'écrevisse; dressez autour une couronne de filets de poisson sautés, masquez ceux-ci avec une sauce genévoise; envoyez le surplus de cette sauce à part.

642. — Carpes frites.

Levez les filets de quelques moyennes carpes, parez-les, coupez-les transversalement en tranches; assaisonnez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les rouler dans de la mie de pain râpée; plongez-les ensuite à friture chaude, en petite quantité à la fois, pour les faire colorer; égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement, dressez-les en buisson sur une serviette pliée; entourez-les avec un bouquet de persil frit, ainsi que des demi-citrons; envoyez à part une sauce Colbert, ou toute autre sauce applicable aux relevés de poisson.

PLANCHE SEPTIÈME. — RELEVÉS DE POISSON.



33. Saumon au courtbouillon 34 Turbot bouilli, sauce hollandaise. 35 Carpe à la chambord.

643. — Brochet à l'eau de sel, sauce aux moules.

Habillage : On habille le brochet en passant la lame d'un couteau bien effilée, entre la peau et les écailles, qu'on enlève par bandes sur toute la longueur du poisson; on écourte les nageoires et l'extrémité de la queue; on vide le poisson par les ouïes, mais après avoir détaché les intestins à l'aide d'une petite incision pratiquée au ventre. Si le brochet est destiné à être cuit en tranches, on ne le vide qu'après l'avoir coupé. — Prenez un gros brochet, frais; distribuez-le en tranches épaisses, placez celles-ci dans une terrine avec quelques poignées de sel et un verre d'eau, faites-le macérer pendant une heure. Quinze minutes avant de servir, lavez ces tranches, rangez-les sur la grille d'une poissonnière, plongez-les à l'eau bouillante fortement salée, donnez au liquide 4 à 5 minutes d'ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau, tenez-le ainsi à couvert pendant 10 à 12 minutes; enlevez ensuite le poisson en même temps que la grille, laissez égoutter les tranches pour les dresser aussitôt sur serviette; entourez-le avec des bouquets de persil frais, envoyez à part une sauce aux moules, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

644. — Brochet à la Polonaise.

Prenez un gros brochet vivant (un jour avant de le cuire); fendez-en la tête, emplissez l'ouverture avec quelques poignées de sel, roussi à la poêle et tout chaud; tenez le poisson dans un lieu frais. — Une heure et quart avant de servir, habillez le brochet, videz-le par les ouïes, lavez-le, bridez-en la tête, ciselez-le profondément des deux côtés, posez-le sur la feuille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec de l'eau froide, additionnez 2 carottes, 2 oignons émincés, 1 fort bouquet de persil, 2 poignées de sel, un verre de vinaigre; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau; finissez de cuire le brochet sans ébullition. Au moment de servir, enlevez le poisson avec la grille de la poissonnière, égouttez-le, dressez-le sur serviette; garnissez les bouts du plat avec du persil frais; rangez alors des deux côtés du brochet, des coquilles garnies avec un ragoût de grosses pattes d'écrevisse à la béchamel; envoyez à part une sauce béchamel au raifort, beurrée au moment, finie avec le jus de 2 oranges, envoyez aussi un plat de pommes de terre cuites à l'anglaise.

645. — Brochet à la Montebello.

Tuez un gros brochet de rivière, vivant; habillez-le, retirez la peau des filets, pour les clouter avec des truffes crues ou les piquer avec du lard; emplissez le ventre du brochet avec une farce maigre, mais consistante; bridez-le, posez-le sur la grille d'une poissonnière, masquez-le avec du lard, salez-le, mouillez-le à moitié de hauteur avec du vin blanc; ajoutez quelques légumes et aromates, faites partir le liquide en ébullition; 10 minutes après, couvrez la poissonnière, retirez-la sur feu modéré, avec du feu sur le couvercle; une heure après, égouttez le brochet sur la grille de la poissonnière, pour le débrider, le glisser sur un plat, le glacer au pinceau, le tenir au chaud. Passez le fonds de cuisson, dégraissez-le avec soin, faites-le réduire en demi-glace pour l'incorporer à du velouté en réduction; quand la sauce est succulente, liez-la avec 2 cuillerées à bouche de poudre de cary, délayée avec un peu de crème, mêlée avec quelques jaunes d'œuf; passez-la ensuite à l'étamine. Entourez le brochet, des deux côtés, avec une garniture de quenelles de poisson à la Soubise, un bouquet d'huîtres sur le milieu; glacez le brochet au pinceau, masquez les garnitures avec un peu de la sauce cary, envoyez le surplus en saucière.

646. — Brochet à la Clermont.

Habillez un gros brochet, distribuez-le en tranches, assaisonnez celles-ci, faites-les mariner pendant une heure avec de l'huile, jus de citron, oignon émincé, persil frais; une demi-heure avant de servir, sortez les tranches de la marinade, roulez-les dans de la mie de pain blanche et fine, rangez-les à mesure sur un gril chauffé et huilé; faites-les cuire à feu modéré, en les retournant et les arrosant aussi avec de l'huile; aussitôt cuites, égouttez-les, reformez le poisson sur un plat long couvert d'une serviette; dressez, des deux côtés du poisson, 2 bouquets de laitances de carpes frites, puis 12 coquilles garnies d'huîtres au gratin, envoyez à part une sauce maître-d'hôtel.

647. — Brochet à la Judéenne.

Avec une petite cuiller à racine, coupez une garniture de légumes composée de carottes, pommes de terre, racines de céleri et racines de persil, à peu près par parties égales; faites-les blanchir séparément. — Préparez 3 œufs de pâte à nouille, abaissez-la au rouleau, en la tenant un peu plus épaisse qu'à l'ordinaire; divisez-la en bandes de 3 centim. de large, ciselez celles-ci sur le travers; étalez les nouilles sur un linge pour les faire légèrement sécher. — Habillez un gros brochet, ciselez-le des deux côtés, bridez-en la tête, salez-le légèrement, mettez-le dans une poissonnière grassement beurrée; mouillez-le avec 2 verres de vin blanc et le double de bouillon

de poisson; couvrez-le avec un papier beurré, couvrez aussi la poissonnière, faites partir vivement le liquide en ébullition; 7 à 8 minutes après, additionnez les légumes blanchis, moins les pommes de terre; une demi-heure après, ajoutez ces dernières, ainsi que 4 à 5 décil. de bon velouté afin de lier légèrement la sauce; au bout de 25 minutes, enlevez le brochet, glissez-le sur plat; rangez les légumes autour du poisson, en les entremêlant avec les nouilles blanchies, bien égouttées; passez aussitôt la sauce au tamis, dans un sautoir; faites-la réduire vivement en la tournant; quand elle est à point, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf, finissez-la avec un jus de citron, versez-la sur le poisson et sur les garnitures; dressez à chaque bout du plat un bouquet de raifort râpé.

648. — Loup à la Financière.

Habillez un gros *loup,* bridez-en la tête, placez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le à moitié de hauteur avec un *court-bouillon* au vin blanc; couvrez-le avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition, retirez aussitôt la poissonnière sur feu modéré pour finir de cuire le poisson. — Au moment de servir, égouttez le poisson, dressez-le sur plat, tenez-le au chaud. — Passez au tamis le fonds de la cuisson, dégraissez-le, incorporez-le, peu à peu, à une sauce financière en réduction; quand celle-ci est à point, passez-la à l'étamine, ajoutez 6 douzaines d'huîtres blanchies et parées, 3 douzaines de petites quenelles de poisson au beurre d'écrevisse, autant de têtes de champignon, autant de truffes; dressez ces garnitures autour du poisson, masquez-les, ainsi que le *loup,* avec la sauce réduite, beurrée.

649. — Bar sauce aux crevettes.

Habillez un bar bien frais, bridez-en la tête, ciselez-le légèrement, posez-le sur la grille d'une poissonnière; salez-le fortement, mouillez-le à couvert avec du vin blanc et de l'eau, ajoutez quelques racines et légumes émincés, un fort bouquet de persil, faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur feu modéré afin de le maintenir au même degré de chaleur sans le faire bouillir. Trois quarts d'heure après, égouttez le poisson sur la grille, dressez-le sur serviette pliée; entourez-le avec des feuilles de double persil et de belles crevettes entières; envoyez à part une sauce aux crevettes ainsi que des pommes de terre. — Le Bar est de la même famille du loup ou *Luppin.*

650. — Spigola grillé.

Ce poisson est commun en Italie, il est très-estimé. — Choisissez une belle *Spigola,* habillez-la, ciselez-la des deux côtés, faites-la mariner pendant une heure avec sel, huile, jus de citron, feuilles de persil. Trois quarts d'heure avant de servir, rangez le poisson sur un gril, préalablement chauffé et huilé; faites-le griller à feu modéré, en l'arrosant avec de l'huile; retournez-le; quand il est bien atteint, dressez-le sur plat, arrosez-le avec une maître-d'hôtel fondue, ou une persillade.

651. — Merlan à la Provençale.

Habillage : On habille les merlans, en les ratissant des deux côtés. On écourte les nageoires, on vide le poisson par les ouïes. — Choisissez un gros merlan bien frais, habillez-le, ciselez-le en biais jusqu'à l'arête, des deux côtés et d'un bout à l'autre, à distance de 3 centim.; bridez-en la tête, placez le poisson dans un vase avec quelques poignées de sel et un verre d'eau pour le faire macérer pendant une heure dans un lieu frais. Vingt minutes avant de servir, posez-le sur la grille d'une poissonnière, plongez-le à l'eau bouillante fortement salée et acidulée; aussitôt que l'ébullition reprend, retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau pour finir de cuire le merlan sans ébullition. Au moment de servir, égouttez le merlan, dressez-le sur serviette pliée, entourez-le, de chaque côté, avec 2 bouquets de petits anchois frits; envoyez à part une sauce espagnole, réduite et finie avec un morceau de beurre d'anchois; quelques cuillerées de champignons hachés, un peu de persil, le jus de 2 citrons.

652. — Merlan à l'Intendante.

Habillez un gros merlan sans l'ouvrir, lavez-le bien, emplissez-en l'intérieur avec une farce à quenelle de poisson un peu ferme, mêlée avec quelques cuillerées à bouche de champignons hachés; bridez-en la tête, posez le poisson sur un plafond étroit et bien beurré, mouillez-le avec une bouteille de vin blanc, salez-le légèrement, arrosez-le avec du beurre fondu, faites-le cuire à four modéré, en l'arrosant souvent; laissez-le refroidir à moitié, glissez-le sur un plat d'argent, masquez-le vivement avec une couche de farce à quenelle un peu ferme; lissez celle-ci, décorez-la avec des queues d'écrevisse ou de crevette; arrosez-les avec un peu de beurre, couvrez-les avec un papier beurré; poussez le plat au four afin de faire pocher la farce; sortez-le ensuite, épongez-en le beurre, entourez le poisson avec une garniture de croquettes d'écrevisse ou de homard, de forme méplate; envoyez à part une sauce *vénitienne,* réduite avec une partie du fonds de cuisson passé et dégraissé.

653. — Merlan au gratin.

Habillez un gros merlan frais, détachez la tête du tronc, fendez-le du côté du ventre pour l'ouvrir entièrement dégagez l'arête principale, enlevez-la en la coupant à 3 centim. de la queue; salez le poisson des deux côtés, posez-le dans toute sa largeur sur un plat à gratin grassement beurré, en ayant soin d'appuyer le côté de la peau contre le plat; arrosez-le en dessus avec un peu de beurre fondu, mouillez-le avec 2 verres de vin blanc, couvrez-le avec du papier beurré; poussez-le au four modéré, 40 minutes avant de servir; 25 minutes après, retirez le plat du four, glissez le poisson sur un plat de relevé dont le fonds est masqué avec une couche de fines herbes cuites, saupoudrez-le avec de la mie de pain râpée, arrosez-le avec du beurre fondu, tenez le plat à la bouche du four jusqu'au moment de servir; saucez alors le poisson tout autour avec une demi-espagnole, réduite avec un peu de bon fonds de poisson et du vin blanc, mais peu liée.

654. — Merlan grillé.

Dépecez un gros merlan en tranches de 3 centim. d'épaisseur, faites-les mariner dans un plat avec sel, huile, jus de citron, oignon émincé, feuilles de persil; une heure après, prenez les tranches une à une, roulez-les dans de la mie de pain fraîche, rangez-les à mesure sur un gril chauffé et bien huilé, faites-les cuire à feu modéré, en les arrosant avec de l'huile et en les retournant; quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur plat, envoyez à part une sauce aux huîtres.

655. — Merlan à la Diplomate.

Émincez en *montglas* une quinzaine de truffes noires et crues, déposez-les dans une casserole, arrosez-les avec un demi-verre de madère, un peu de glace; faites réduire le liquide en cuisant les truffes, tenez la casserole hors du feu. — Dans l'intervalle levez les filets de 4 à 5 moyens merlans, parez-les sans en supprimer la peau, assaisonnez-les, rangez-les l'un à côté de l'autre sur un plafond beurré; mouillez-les avec un verre de vin blanc, cuisez-les vivement sans les briser, retirez-les aussitôt du feu. — Masquez le fond d'un plat avec une couche de sauce Diplomate, finie au moment; sur cette couche dressez la moitié des filets de merlans; étalez sur ceux-ci la moitié des truffes, masquez-les avec de la sauce Diplomate; dressez le restant des filets sur ceux-ci, masquez-les également, d'abord avec les truffes, puis avec la sauce Diplomate; saupoudrez la sauce avec une poignée de parmesan râpé, arrosez-la avec un peu de beurre fondu, glacez-la à la salamandre; envoyez aussitôt le poisson, ainsi qu'un plat de pommes de terre cuites à l'eau.

656. — Petits merlans frits.

Habillez une douzaine de petits merlans bien frais, épongez-les, ciselez-les légèrement, puis roulez-les en anneaux en leur faisant mordre la queue, farinez-les, plongez-les à grande friture chaude, en petite quantité à la fois; quand ils sont bien atteints, égouttez-les, salez-les et dressez-les sur une serviette avec 2 bouquets de persil frit, envoyez des citrons coupés. — En Angleterre on supprime la peau aux merlans, on glisse la queue dans les yeux, en les traversant.

657. — Petits merlans au gratin.

Levez les filets de 7 à 8 merlans, parez-les, assaisonnez-les. Masquez le fond d'un plat long, à gratin ou en argent, avec une couche de fines herbes cuites; arrosez-les avec un peu d'espagnole légère; sur cette couche rangez les filets de merlan, les uns à côté des autres, sur deux rangs; saupoudrez-les avec des fines herbes cuites, un peu de persil haché, une poignée de mie de pain râpé; arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les cuire à four chaud; en les sortant, entourez-les avec une chaîne de petites quenelles; envoyez séparément une saucière d'espagnole, réduite au vin blanc, beurrée, finie avec du persil haché.

658. — Cabillaud à la Hollandaise.

On habille le cabillaud d'après la même méthode des merlans. — Choisissez un cabillaud bien frais, divisez-le en tranches, placez celles-ci sur la grille d'une poissonnière, plongez-les à l'eau bouillante, fortement salée et acidulée; aussitôt que le bouillonnement du liquide recommence, couvrez la poissonnière, retirez-la sur l'angle du fourneau; 12 à 15 minutes après, enlevez les tranches de poisson sur la grille pour les égoutter, les dresser sur serviette, les entourer avec du persil frais; envoyez à part une saucière de beurre à peine fondu, puis fouetté jusqu'à ce qu'il soit blanc et légèrement mousseux. Envoyez aussi des pommes de terre cuites à l'anglaise.

659. — Darne de cabillaud, sauce aux œufs.

Coupez une belle darne ou tronçon de cabillaud, emplissez le vide du ventre avec une grosse carotte, mas-

quée avec du lard ou du papier beurré; posez la darne sur la feuille d'une poissonnière, mouillez-la à couvert avec un *court-bouillon* au vin blanc; posez la poissonnière en plein fourneau, pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon retirez-la du feu, couvrez-la, tenez-la ainsi pendant 20 à 25 minutes. Au moment de servir, égouttez la darne, dressez-la sur plat, masquez-la avec une sauce aux œufs nº 279. Envoyez à part une saucière de beurre fondu, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

660. — Aigle-fin à l'eau de sel.

On cuit ce poisson comme le cabillaud, découpé en tranches ou ciselé des deux côtés jusqu'à l'arête; on le sert avec du beurre fondu, avec une sauce Hollandaise ou avec toute autre sauce applicable aux relevés de poisson. — Avec tous les poissons bouillis, servez des pommes de terre.

661. — Sandasch à la Varsovienne.

Le *sandasch* est un poisson commun dans les grands fleuves de la Pologne, l'espèce est la même que celle du *zander* ou sandre. — Choisissez un gros sandasch vivant, habillez-le, distribuez-le en tranches de 3 centim. d'épaisseur, déposez ces tranches dans une terrine avec 2 ou 3 poignées de sel, faites-les macérer pendant une demi-heure, égouttez-les, épongez-les bien, rangez-les sur la grille d'une poissonnière; un quart d'heure avant de servir, plongez-les à l'eau bouillante, salée, acidulée; aussitôt que le bouillonnement du liquide reprend, couvrez la poissonnière, retirez-la sur l'angle du fourneau afin que le liquide se maintienne au plus haut degré de chaleur, sans bouillir. Dix à douze minutes après, égouttez les tranches en les enlevant sur la grille de la poissonnière; dressez-les sur plat, entourez-les avec une garniture d'œufs, ainsi composée : faites durcir les œufs, supprimez-en les coquilles, hachez-les pendant qu'ils sont encore chauds. Faites fondre un gros morceau de beurre, versez-le dans une autre casserole en l'épurant, faites-le bien chauffer, adjoignez les œufs, assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade; chauffez-les bien, retirez-les du feu, ajoutez une pincée de persil haché, 2 cuillerées à bouche de bonne moutarde. Envoyez en même temps que le poisson un plat de pommes de terre cuites à l'eau.

662. — Soudak à l'ambassadrice.

Le *soudak* de Russie est le même poisson que le *sandasch* et le *zander;* mais la différence du climat en modifie nécessairement l'espèce. — Habillez un gros *soudak,* fendez-le du côté du ventre sur toute sa longueur, pour dégager l'arête principale; coupez celle-ci à quelques centim. au-dessous de la tête et de la queue, retirez les arêtes du ventre, salez le poisson des deux côtés, tenez-le au frais. — D'autre part, préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelle au beurre d'écrevisse, en la tenant un peu ferme; quand elle est passée, incorporez-la avec un salpicon de queues d'écrevisse, 5 à 6 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, une cuillerée de purée ou essence d'anchois. Posez le soudak sur un linge, masquez-le avec la farce, du côté intérieur, en l'appliquant contre les chairs; rapprochez celles-ci afin d'enfermer la farce dans le poisson, en donnant à celui-ci sa forme première. Cela fait, bridez-en la tête, enveloppez le corps avec quelques bardes de lard ou du papier beurré, placez le poisson sur un plat à gratin, en l'appuyant sur son ventre; arrosez-le avec 300 gram. de beurre fondu, mouillez-le avec un verre de madère; poussez-le à four modéré, cuisez-le tout doucement, en l'arrosant souvent avec son fonds; quand il est cuit, sortez-le du four pour le déballer, glissez-le sur plat de relevé; épongez bien le beurre, masquez aussitôt le poisson avec une sauce Diplomate, finie avec 250 gram. de truffes coupées en julienne, cuites au moment avec un demi-verre de madère et quelques cuillerées de glace. Dressez autour du poisson quelques bouquets de queues d'écrevisse, alternées avec des petites pommes de terre, coupées à la cuiller, cuites au beurre.

663. — Zander à la Berlinoise (Sandre).

Le *zander* est un poisson d'eau douce à chairs blanches et fermes. Ce poisson est très-commun dans les fleuves et les lacs de l'Allemagne du Nord, il est très-estimé. — Habillez un gros zander, ciselez-le des deux côtés jusqu'à l'arête principale, bridez-en la tête, saupoudrez-le avec quelques poignées de sel fin, laissez-le macérer pendant une demi-heure; égouttez-le ensuite pour le fixer sur la grille d'une poissonnière, en le posant sur le ventre. Vingt-cinq minutes avant de servir, couvrez-le avec de l'eau froide, salez celle-ci, posez la poissonnière sur le feu; au premier bouillon du liquide, retirez-la sur l'angle du fourneau; 10 à 12 minutes après, égouttez le poisson pour le dresser sur serviette, entourez-le avec des feuilles de persil, envoyez à part une sauce aux huîtres, une saucière de beurre à la noisette, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

664. — Zanders à la Cracovienne.

Choisissez 4 moyens zanders vivants, habillez-les, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues, distribuez-les en tronçons; rangez ceux-ci dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres; salez-les modéré-

ment, saupoudrez-les avec une poignée de parures fraîches de champignons, mouillez-les avec 2 verres de vin blanc; couvrez le sautoir, posez-le sur feu ardent. Après 12 à 15 minutes d'ébullition violente, dressez les tronçons sur plat, mêlez au fonds de cuisson 4 décil. de velouté, réduisez vivement la sauce pendant 7 à 8 minutes, passez-la à l'étamine; finissez-la avec un morceau de bon beurre, quelques cuillerées de glace, le jus de 2 citrons, une cuillerée de persil haché; versez-la sur le poisson, entourez celui-ci avec une garniture de champignons, envoyez des pommes de terre à part.

665. — Zanders à la crème.

Levez les filets de 4 à 5 zanders de moyenne grosseur, parez-les, salez-les, rangez-les dans un sautoir beurré; mouillez-les avec une demi-bouteille de vin blanc, cuisez-les sur feu modéré; égouttez-les sur un plafond; passez le fonds au tamis, dans un sautoir, faites-le réduire de moitié, ajoutez 3 à 4 décil. de bonne béchamel réduite, donnez quelques bouillons; quand elle est bien serrée, finissez-la, hors du feu, avec 150 gram. de bon beurre. — D'autre part, étalez une couche de farce à quenelle sur le fond d'un plat de relevé, faites-la pocher au four, masquez-la avec un peu de sauce à la crème; dressez une partie des filets sur cette farce, masquez-les aussi avec de la sauce, et, sur celle-ci, dressez le restant des filets; masquez-les également avec de la sauce à la crème, saupoudrez la surface avec du parmesan râpé, poussez le plat à four vif pour faire glacer le dessus; en le sortant, posez-le sur un autre plat pour l'envoyer.

666. — Zanders au gratin.

Habillez 2 zanders bien frais, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues; ciselez-les en biais, sur le dos; posez-les sur le ventre, l'un contre l'autre, dans un plat à gratin largement beurré, saupoudré avec quelques cuillerées de champignons crus, hachés; mouillez les poissons avec un verre de vin blanc, arrosez-les avec du beurre, couvrez-les avec du papier beurré, poussez-les au four modéré pour les cuire tout doucement pendant une demi-heure, en les arrosant souvent avec leur cuisson; quand ils sont à point, égouttez-les pour les dresser sur un plat de relevé; masquez-les vivement avec une couche de fines herbes cuites, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec un peu de beurre, glacez-les à la salamandre ou au four chaud; entourez alors les poissons avec des quenelles moulées à la cuiller et des têtes de champignon cuites; masquez ces garnitures avec une sauce espagnole, réduite au vin de Sauterne, finie avec un peu de persil haché et le jus d'un citron.

667. — Schill à la Radziwil.

Le *schill* est de la même espèce que le zander; il est commun dans l'Allemagne du sud. — Habillez un beau schill, bridez-lui la tête, ciselez-le des deux côtés, placez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le juste à couvert avec un court-bouillon au vin, couvrez-le avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition, retirez aussitôt la poissonnière sur l'angle du fourneau, et 20 minutes après égouttez le poisson pour le dresser sur plat en l'entourant avec une garniture à la Radziwil (v. n° 574); masquez la garniture, ainsi que le poisson, avec une sauce génevoise. Servez à part un plat de pommes de terre à l'anglaise.

668. — Dorade grillée à la persillade.

Les chairs de ce poisson sont délicates et très-estimées. On l'habille en l'écaillant et le vidant sans l'ouvrir. On écourte les nageoires. — Choisissez une belle dorade fraîche, habillez-la pour la ciseler et la mariner avec sel, huile, citron et persil vert; une demi-heure après, rangez le poisson sur un gril, préalablement chauffé et huilé, pour le cuire à feu modéré en l'arrosant souvent avec de l'huile; retournez-le au moment de servir, dressez-le sur plat, arrosez-le avec une persillade.

669. — Pagel grillé à la maître-d'hôtel.

Le pagel et la dorade sont de même espèce, le premier vient dans la Méditerranée, le second dans l'Océan. — Choisissez un *pagel* de roche frais; habillez-le pour le ciseler et le mariner pendant une demi-heure, faites-le griller à feu modéré, en le retournant et en l'arrosant avec de l'huile ou du beurre fondu; au moment de servir, dressez-le sur plat, masquez-le avec des lames de beurre à la maître-d'hôtel, envoyez à part des citrons coupés.

670. — Soles à la Hollandaise.

Habillage : on n'écaille pas les soles, on en retire la peau des deux côtés, on les vide par une incision faite au-dessous des ouïes, on les ébarbe tout autour. — Habillez 4 grosses soles très-fraîches, ciselez-les transversalement jusqu'à la profondeur de l'arête; faites-les dégorger à l'eau froide pendant 20 minutes; égouttez-les pour les ranger

sur la grille d'une poissonnière, les plonger à l'eau bouillante salée, acidulée; couvrez la poissonnière; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau, afin que le liquide ne fasse que frissonner; 10 minutes après, enlevez les soles, en même temps que la grille de la poissonnière, pour les égoutter, les glisser sur plat couvert d'une serviette; frottez leurs surfaces avec un morceau de beurre, entourez-les avec du double persil frais, envoyez-les en même temps qu'une sauce persil à la hollandaise (v. n° 280), ainsi qu'un plat de pommes de terre pelées et cuites à l'eau salée.

671. — Soles à la Chivry.

Habillez 4 à 5 belles soles, coupez-en les têtes à la hauteur des ouïes, supprimez les parties minces des queues, distribuez-les chacune en trois parties; assaisonnez-les, faites-les mariner pendant une heure avec sel, huile, lames de citron, feuilles de persil. Un quart d'heure avant de servir, sortez-les de la marinade, roulez-les dans de la mie de pain fraîche, rangez-les sur un gril préalablement chauffé et huilé, faites-les cuire des deux côtés sur feu modéré en les arrosant souvent avec de l'huile ou du beurre fondu; dressez-les en buisson sur plat; entourez-les avec une garniture à la Chivry (v. n° 575). Envoyez à part une sauce Colbert.

672. — Soles à la Normande.

Habillez 4 belles soles fraîches, en supprimant les têtes et les parties minces des queues; fendez-les tout le long de l'arête, d'un seul côté, en dégageant légèrement les chairs. Beurrez largement un plat à gratin, rangez les soles, l'une à côté de l'autre, le côté fendu en dessous; ajoutez un verre de vin blanc, poussez le plat au four modérément chaud; arrosez les soles de temps en temps; aussitôt qu'elles sont cuites, sortez-les pour les égoutter. — D'autre part, étalez sur le fond d'un plat long une épaisse couche de farce à quenelle de poisson, finie avec de fines herbes cuites; lissez la farce, masquez-la avec une feuille de papier beurré, faites-la pocher à la bouche du four modéré. Cela fait, rangez symétriquement les soles sur cette farce, l'une à côté de l'autre; entourez-les avec des têtes de champignons cuits, des huîtres blanchies, des quenelles pochées; masquez ces garnitures et les soles avec une bonne sauce normande réduite, un peu serrée avec le fonds de cuisson des soles, celui des champignons et des huîtres; poussez le plat à four vif pour glacer la surface des soles; sortez-les aussitôt, entourez-les avec des queues d'écrevisse épluchées, rangez les quenelles autour, arrosez le poisson, au pinceau, avec du beurre d'écrevisse dissous.

673. — Soles au gratin.

Habillez 4 belles soles fraîches, en supprimant les têtes et les parties minces des queues; fendez-les tout le long de l'arête principale, mais sur une surface seulement. Beurrez un plafond avec 200 gram. de beurre, saupoudrez-le avec une poignée de parures de champignons crues, hachées; sur cette couche, rangez les soles, l'une à côté de l'autre; salez-les légèrement, mouillez-les avec un verre de vin blanc, arrosez-les avec du beurre fondu, couvrez-les avec un papier beurré, poussez-les à four chaud pour les cuire aux trois quarts seulement; égouttez-les alors, dressez-les sur un plat de relevé, masquez-les aussitôt avec une couche de fines herbes cuites, mouillez-les avec 3 décil. d'espagnole, réduite avec le fonds de cuisson des soles et un demi-verre de chablis; cette sauce doit être succulente sans être trop serrée. Saupoudrez les soles avec une poignée de mie de pain fraîche, arrosez-les avec un peu de beurre fondu; finissez de les cuire à four chaud; essuyez bien les bords du plat, entourez les soles avec une garniture de têtes de champignon cuites au moment, bien blanches; posez le plat dans un autre plat pour l'envoyer.

674. — Soles à la Jules Janin.

Habillez 4 belles soles, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues; fendez-les d'un côté, tout le long de l'arête principale; coupez celle-ci aux deux bouts, sans la détacher. Rangez les soles dans un plafond creux, bien beurré, saupoudré avec une poignée de parures de truffes crues; mouillez-les juste à hauteur avec un fonds de mirepoix au vin, couvrez-les avec du papier beurré, faites partir vivement le liquide en ébullition jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié; les soles doivent alors se trouver cuites; égouttez-les sur un plafond afin de retirer à chacune l'arête principale, puis emplir le vide avec de fines herbes cuites, liées avec un peu de farce à quenelle crue. Rangez à mesure les soles sur un plat de relevé légèrement beurré, poussez celui-ci à la bouche du four pour cuire la farce et chauffer les fines herbes. — Dans l'intervalle, allongez le fonds de cuisson des soles avec un peu de madère, faites-le réduire pendant quelques minutes, passez-le au tamis fin, dégraissez-le, incorporez-le, peu à peu, à quelques décil. de bonne espagnole en réduction; quand la sauce est à peu près à point, additionnez 5 à 6 truffes crues, coupées en tranches, faites-les cuire dans la sauce. Au moment de servir, sortez les soles du four, masquez-les avec une partie de la sauce, dressez les truffes des deux côtés, en couronne; aux deux bouts, dressez une garniture d'huîtres blanchies et parées; masquez ces dernières avec un peu de sauce, envoyez le surplus en saucière.

675. — Soles à la Bretonne.

Émincez en julienne le rouge de 2 carottes, autant de racines de persil, faites-les blanchir à fond; émincez aussi 5 à 6 champignons, tenez-les de côté. — Habillez 4 à 5 belles soles, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues, distribuez le corps, chacun en trois parties; placez les tronçons dans un sautoir grassement beurré, mouillez-les avec 2 verres de vin blanc et la moitié de ce volume de velouté; additionnez les racines et les champignons en julienne, posez le sautoir sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition; quand les soles sont cuites, dressez-les sur un plat de relevé en les reformant, égouttez les légumes à l'écumoire, rangez-les autour du poisson, puis faites vivement réduire la sauce en la tournant; quand elle est liée à point, retirez-la du feu, finissez-la avec un morceau de beurre fin, le jus d'un citron, une cuillerée de persil haché; versez-la sur les soles.

676. — Soles à la Castillane.

Habillez 4 belles soles, en supprimant les têtes, ainsi que les parties minces des queues; fendez-les tout le long de l'arête, en dégageant les chairs; garnissez le vide avec un peu de farce aux fines herbes; rangez-les aussitôt sur un plafond beurré, salez-les légèrement, mouillez-les avec un verre et demi de sauterne, ainsi que quelques cuillerées de glace fondue; posez le plafond en plein fourneau, faites cuire le poisson jusqu'à ce que le mouillement soit réduit de moitié, poussez alors le plafond à four modéré pour finir de cuire les soles; dressez-les aussitôt sur un plat de relevé, le côté ouvert en dessous; dressez autour des soles une garniture à la castillane, nº 571; masquez celle-ci, ainsi que les soles, avec du velouté réduit avec la cuisson des soles, fini avec un beurre de Valence; envoyez séparément des pommes de terre à l'anglaise.

677. — Soles frites, sauce Colbert.

Habillez 4 à 5 belles soles fraîches, en supprimant les têtes et les parties minces; fendez-les tout le long de l'arête principale, salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, appuyez-les avec la lame d'un couteau, rangez-les sur une plaque couverte de papier. Douze minutes avant de servir, plongez les soles, 2 à la fois, dans la friture chaude; cuisez-les à feu modéré, de belle couleur, en les retournant; égouttez-les ensuite sur un linge, salez-les légèrement, coupez-les chacune en deux ou trois parties sur le travers, dressez-les sur une serviette pliée en les reformant l'une à côté de l'autre; entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citron. Envoyez à part une sauce Colbert (nº 328).

678. — Filets de soles à la Joinville. (Dessin nº 37.)

Levez les filets de 6 soles, parez-les de même forme, salez-les, masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce à quenelle de poisson, doublez-les en les pliant, puis marquez-les dans un grand sautoir avec du beurre épuré pour les faire cuire des deux côtés, en les retournant. Quand les filets sont égouttés, parez-les; piquez à chacun, sur le bout le plus pointu, une patte d'écrevisse en coquille, en guise de papillote; dressez alors ces filets en couronne sur un fond ou une bordure en farce de poisson, pochée et renversée sur un plat de relevé. Aux deux bouts du plat, dressez un bouquet de truffes rondes, pelées; entourez la bordure, des deux côtés, avec une chaîne de belles têtes de champignon, puis emplissez le vide de la couronne avec une garniture composée de quenelles, d'huîtres, de laitances; masquez légèrement ces garnitures avec une sauce normande, dressez sur celles-ci un bouquet de queues d'écrevisses parées, bien rouges. Masquez légèrement le fond du plat avec un peu de bon velouté, réduit avec de l'essence de poisson, de la cuisson d'huîtres et de champignons bien beurrée, finie avec un morceau de beurre d'écrevisse; envoyez séparément le restant de la sauce. — Ce relevé est dressé pour aller sur table. Le plat est posé sur un réchaud.

679. — Rougets au gratin.

Habillage. Le rouget est une exception dans l'espèce; on le cuit quelquefois sans l'écailler, on ne le vide jamais, on lui retire seulement les ouïes; on l'écaille et on l'ébarbe. — Habillez 8 beaux rougets bien frais, en laissant le foie à l'intérieur; salez-les légèrement, rangez-les, l'un à côté de l'autre, sur le fond d'un plat à gratin préalablement beurré, saupoudré avec quelques poignées de champignons frais, hachés; mouillez-les avec un verre de sauterne, faites partir le liquide en ébullition, poussez aussitôt le plat au four modéré, pour cuire les rougets en les arrosant souvent avec leur cuisson; égouttez-les ensuite, dressez-les sur un plat de relevé, préalablement masqué, au fond, avec une couche de fines herbes cuites; saupoudrez les rougets avec de la mie de pain, arrosez-les avec un peu de beurre fondu, glacez-les à la salamandre; masquez le fond du plat avec une sauce espagnole, réduite avec le fonds de cuisson et du vin. Entourez les rougets avec des groupes de têtes de champignon, alternées chacune avec une écrevisse entière, ayant la queue dépouillée des coquilles.

680. — Rougets grillés à la Provençale.

Habillez 6 beaux rougets bien frais, supprimez-en les ouïes, marinez-les dans un plat avec sel, huile, tranches de citron et persil en feuilles; au bout de vingt minutes, rangez-les sur un gril chauffé, huilé, pour les faire cuire des deux côtés, en les retournant et en les arrosant avec de l'huile; quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat. Dans l'intervalle, faites revenir à l'huile les foies de rouget, assaisonnez-les, passez-les au tamis; délayez cette purée avec quelques cuillerées de velouté, un peu de glace fondue, chauffez-la sans ébullition, finissez-la avec une cuillerée à café de persil haché et le jus de 2 citrons; masquez les rougets avec cette sauce.

681. — Rougets frits, sauce Colbert.

Habillez 6 gros rougets en les écaillant, salez-les, farinez-les pour les plonger à friture chaude; cuisez-les de belle couleur; égouttez-les sur un linge, salez-les, dressez-les sur une serviette pliée, entourez-les avec des moitiés de citron et des feuilles doubles de persil, frites. Envoyez à part une sauce Colbert.

682. — Poisson Saint-Pierre, sauce aux moules.

Ce poisson est de nature osseuse, mais sa chair est d'une délicatesse exquise; en Angleterre, il est connu sous le nom de *John-Dorée :* on l'écaille des deux côtés et on le vide par les ouïes. — Choisissez un *Saint-Pierre* bien frais, bridez-en la tête, placez-le sur la grille d'une poissonnière, mouillez-le à couvert avec de l'eau froide salée, mêlée avec une bouteille de vin blanc et quelques légumes émincés; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur l'angle du fourneau. Vingt minutes après, enlevez le poisson sur la grille pour le faire égoutter, le glisser sur plat couvert d'une serviette, l'entourer avec des feuilles de double persil frais. Envoyez à part une sauce aux moules, ainsi que des pommes de terre cuites à l'anglaise.

683. — Raie au beurre noir.

Choisissez une raie bouclée, elle est plus délicate si elle est très-légèrement mortifiée, c'est-à-dire pas trop fraîche; séparez les 2 ailes de la queue, faites dégorger ces parties à l'eau froide pendant une heure. — Dans l'intervalle, préparez un *court-bouillon* simple, mais fortement assaisonné, acidulé avec du vinaigre. Trois quarts d'heure avant de servir, égouttez les morceaux de raie pour les plonger dans un vase d'eau en ébullition; retirez le vase du feu; 10 minutes après, égouttez les morceaux de raie pour en supprimer avec soin toute la peau, les rafraîchir, les plonger dans le court-bouillon préparé, maintenu bouillant sur l'angle du fourneau; couvrez le vase, tenez le poisson au chaud, sans faire bouillir le liquide; 20 minutes après, égouttez les morceaux de raie sur un linge, dressez-les sur un plat; entourez-les avec le foie poché séparément, ainsi que du persil frit; masquez légèrement le poisson avec du beurre noir; envoyez le surplus dans une saucière.

684. — Alose à la purée d'oseille.

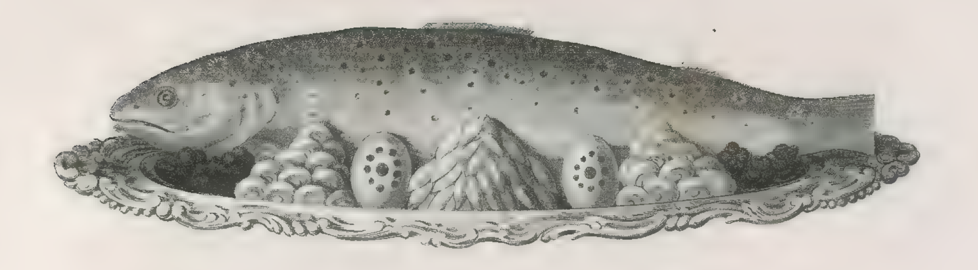
Écaillez et videz une belle alose, sans l'ouvrir, ciselez-la, déposez-la dans un plat pour l'assaisonner, la faire mariner avec de l'huile, jus de citron, feuilles de persil; rangez-la sur un gril chauffé et huilé, placez le gril sur feu modéré, faites griller le poisson des deux côtés, en l'arrosant souvent avec du beurre fondu et en le retournant; quand il est cuit, dressez-le sur un plat de relevé, masquez-le avec un beurre à la maître d'hôtel; envoyez à part une purée d'oseille.

685. — Perches à la Waterfisch.

On habille les perches, en grattant les écailles avec une râpe ou bien à l'aide d'un couteau, après avoir trempé les poissons à l'eau chaude, mais non bouillante; on les ébarbe, on les vide sans les ouvrir. — Coupez une julienne composée avec carottes, poireaux, oignons, racines de céleri et de persil; faites revenir ces légumes avec du beurre dans une casserole, mouillez-les avec 3 à 4 décil. de bouillon, faites réduire celui-ci à peu près à glace : les légumes doivent alors se trouver cuits, retirez-les du feu; habillez 3 belles perches; ficelez-en la tête, placez-les dans un sautoir, mouillez-les juste à couvert avec du bouillon ou de l'eau, ajoutez un bouquet de persil garni d'une feuille de laurier; couvrez le sautoir, faites partir le liquide en ébullition vive, continuez jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié; les perches doivent alors se trouver cuites; égouttez-les, dressez-les sur plat, entourez-les avec des légumes;

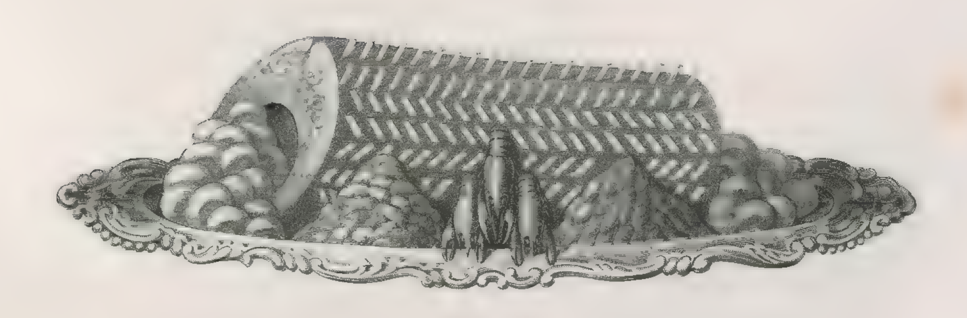
PLANCHE HUITIÈME. — RELEVÉS DE POISSON. — TRUITE.

36



37

38



[illegible] rd. 37. Filets de soles à la j[illegible] 38. [illegible] d'est[illegible]

liez le fonds de cuisson, hors du feu, avec un morceau de bon beurre, versez-le sur les poissons; envoyez à part des tranches de pain beurré. — On peut préparer ainsi des soles et du saumon.

686. — Perches au gratin.

Après avoir habillé 3 belles perches, essuyez-les bien, garnissez-les intérieurement avec un beurre à la maître-d'hôtel, placez-les dans un plat à gratin beurré; mouillez-les avec 2 verres de vin blanc sec, salez-les légèrement, saupoudrez-les avec de la mie de pain; arrosez-les avec un peu de beurre fondu, poussez le plat au four modéré, pour cuire les perches, en les arrosant souvent avec leur fonds; égouttez-les sur un plafond; masquez le fond d'un plat de relevé avec une couche de fines herbes cuites, sur celle-ci rangez les perches, masquez-les avec 2 cuillerées d'espagnole réduite, mêlée avec le fonds de cuisson du poisson; poussez le plat à four modéré, envoyez les perches aussitôt que le dessus est légèrement gratiné.

687. — Poisson-Hirondelle, sauce aux huîtres.

Habillage. On cuit ce poisson sans l'écailler : il suffit de l'ébarber et le vider. — Habillez un poisson-hirondelle, placez-le dans une poissonnière, salez-le, couvrez-le avec de l'eau froide, ajoutez quelques légumes émincés, faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, afin de le maintenir au même degré de chaleur, mais sans ébullition; au bout d'une demi-heure, enlevez le poisson sur la grille pour l'égoutter sur un linge, supprimez-en la peau noire à laquelle adhèrent les écailles, dressez-le sur un plat de relevé couvert d'une serviette, entourez-le avec du persil; envoyez séparément une sauce aux huîtres.

688. — Maquereaux grillés, à la maître-d'hôtel.

Habillage. Les maquereaux n'ayant pas d'écailles, il suffit de les vider, les ébarber, les laver vivement à l'intérieur, les essuyer. Ce poisson ne peut être employé qu'à l'état très-frais. — Choisissez 4 beaux maquereaux, habillez-les, essuyez-les, fendez-les sur le dos, dans le sens de l'arête principale; salez-les, roulez-les dans de l'huile pour les ranger sur un gril chauffé et huilé; cuisez-les à feu modéré, mais soutenu, en les retournant; dressez-les sur un plat de relevé, les uns à côté des autres; entr'ouvrez l'ouverture du dos, glissez dans celle-ci un morceau de beurre maître-d'hôtel; envoyez à part une sauce maître-d'hôtel.

689. — Maquereaux à la Bolonaise.

Habillez 4 gros maquereaux bien frais, supprimez-en la tête, divisez-les en tronçons, plongez ceux-ci à l'eau bouillante, salée, mêlée par moitié avec du vin blanc; ajoutez un bouquet de persil; aussitôt que l'ébullition reprend, retirez la casserole sur l'angle du fourneau, couvrez-la, maintenez-la au même degré de chaleur pendant 10 minutes; égouttez les tronçons sur un linge, dressez-les sur plat en buisson, masquez-les avec une sauce aux huîtres. — On peut servir les maquereaux bouillis entiers avec une sauce au fenouil ou aux groseilles vertes.

690. — Anguille à la sémillante.

Habillage. Accrochez l'anguille par la tête, coupez à peine l'épaisseur de la peau dans toute sa rondeur, immédiatement au-dessous des ouïes, dégagez cette peau, peu à peu, pour la détacher des chairs; aussitôt qu'elle donne prise, enlevez-la d'un trait en l'appuyant fortement avec un linge pour la ramener et la sortir en la retournant du côté de la queue; ébarbez l'anguille, puis videz-la. — Choisissez 2 grosses anguilles, habillez-les, coupez sur leurs parties les plus épaisses 3 tronçons de 30 à 40 centim. de long, fendez ces tronçons sur le dos pour les ouvrir et les désosser; assaisonnez-les, emplissez-les avec quelques cuillerées de farce à quenelle un peu ferme, quelques poignées de truffes crues, coupées en dés; cela fait, roulez les tronçons dans une serviette comme des galantines, ficelez-les fortement, rangez-les dans une casserole longue, l'un à côté de l'autre; couvrez-les avec un fonds de mirepoix au vin, fortement aromatisé; faites-les cuire à feu doux pendant à peu près une heure et demie; débridez-les pour les serrer plus étroitement dans le même linge; laissez-les refroidir sous presse légère, déballez-les enfin pour les parer d'une égale longueur, les découper en les laissant en forme; placez-les aussitôt sur un plafond, arrosez-les avec leur cuisson dégraissée, réduite en demi-glace; poussez-les à la bouche du four afin de les chauffer tout doucement, en les arrosant. — D'autre part, faites pocher, sur un plat de relevé, un fond en farce, sur ce fond dressez 2 tronçons l'un à côté de l'autre et le troisième dessus, glacez-les bien, saupoudrez-les avec une poignée de truffes hachées; entourez-les avec une garniture à la sémillante (v. nº 572); envoyez séparément une sauce génevoise.

691. — Anguille à la Commodore.

Habillez une grosse anguille pour la désosser, la farcir, l'envelopper dans une serviette, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; cuisez-la dans un bon fonds de mirepoix, égouttez-la sur un plafond, faites-la refroidir à moitié sous presse, en anneau de forme ovale, déballez-la, tenez-la à la bouche du four pour la chauffer en la glaçant de belle couleur, dressez-la sur une croustade en pain frit de forme ovale, mais basse, fixée sur un plat de relevé; coupez alors l'anguille en tronçons, sans la déformer; emplissez le vide formé par l'anneau avec une garniture à la Commodore (v. nº 573), entourez la croustade avec une chaîne de quenelles de poisson moulées à la cuiller; masquez légèrement la garniture avec une sauce matelote, glacez l'ensemble, envoyez une saucière, en même temps que le relevé.

692. — Matelote d'anguilles.

Montez à la main, avec de la pâte à dresser à l'anglaise, une croûte dans le genre de celles pour pâté-chaud, mais de forme ovale, ayant seulement 5 à 6 centim. de hauteur; décorez-la avec de la même pâte, dorez-la à plusieurs reprises, faites-la sécher à l'étuve jusqu'à ce qu'elle soit ferme et solide; masquez-la intérieurement avec une couche de farce de poisson, faites pocher celle-ci au four modéré. — Habillez 2 anguilles de moyenne grosseur, supprimez-en la tête et les parties minces des queues pour les dépecer en tronçons d'une égale longueur; placez ceux-ci dans un sautoir creux avec quelques tronçons de carpe ou de brocheton; mouillez-les à couvert avec un *court-bouillon* au vin rouge, faites-les cuire à feu vif. — Quand le poisson est cuit, retirez le sautoir du feu; passez et dégraissez une partie du fonds de cuisson, faites-le réduire en demi-glace, incorporez-le, peu à peu, avec une sauce matelote en réduction; quand elle est à point, passez-la. Égouttez les tronçons d'anguille, dressez-les dans la croûte à pâté, en les entremêlant avec quelques truffes et champignons en lames; dressez autour de la croûte 2 bouquets de queues d'écrevisse, 2 d'oignons glacés, 2 de champignons; alternez ces garnitures avec des croûtons de pain de forme ovale, frits; nappez légèrement les tronçons d'anguille avec la sauce matelote, envoyez le reste à part dans une saucière.

693. — Matelote à la Parisienne. (Dessin nº 31.)

Coupez en tronçons 1 moyenne anguille propre, 1 moyen brochet, 2 perches, 2 barbillons. Coupez 5 à 6 grosses tranches sur 2 carpes. — Faites revenir une mirepoix de légumes, ajoutez les têtes et parties minces des poissons, mouillez-les avec du vin blanc et de l'eau chaude pour préparer un bon bouillon.

Rangez dans une large casserole les tronçons de poisson, salez-les légèrement, ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, une gousse d'ail non pelée, quelques parures de champignons frais. Mouillez le poisson à hauteur avec une bouteille de vin rouge et du bouillon préparé. Posez la casserole sur feu ardent pour faire bouillir le liquide; 5 à 6 minutes après, ajoutez les tranches de carpe; continuez l'ébullition jusqu'à ce que les truites et les tranches de carpe soient cuites; retirez alors la casserole du feu, passez la cuisson, faites-la réduire, liez-la avec de l'espagnole, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit à consistance voulue; en dernier lieu, ajoutez un demi-verre de madère, une pointe de cayenne; passez-la à l'étamine sur les tranches et les tronçons, rangés dans un sautoir. Faites mijoter le poisson dans la sauce pendant quelques minutes, puis retirez le ragoût du feu, finissez-le, en incorporant un morceau de bon beurre à la sauce, ainsi qu'un filet d'essence d'anchois.

D'autre part, collez sur un plat long un *fond* en pain frit de forme ovale, légèrement creusé sur le haut. Sur les deux bouts du plat collez 2 croustades en pain, taillées à trois quarts de rondeur, frites de belle couleur; emplissez-les avec un bouquet de petits oignons glacés. Entourez le *fond* en pain avec une belle garniture composée de têtes de champignon, de quenelles, de truffes, entremêlée avec les tronçons de poisson. Sur le centre dressez un beau bouquet de quenelles, puis posez sur celles-ci une belle écrevisse. Sur le *fond* en pain dressez les tranches de carpe, à cheval, masquez-les avec un peu de sauce; masquez également les garnitures, entourez celles-ci avec des croûtons de pain de forme ronde, frits, masqués d'un côté avec une couche de purée Soubise. Glacez les oignons au pinceau, envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

694. — Matelote à la Normande.

Préparez une garniture composée d'huîtres, de moules blanchies et parées, de têtes de champignons, de petites quenelles à la cuiller, de queues d'écrevisses parées; rangez ces garnitures dans un sautoir, tenez-les à couvert, sauf les quenelles qui ne doivent être pochées qu'au moment. — Coupez en morceaux 2 grosses soles, 2 grondins, 1 perche, 1 petite anguille. — Faites revenir une mirepoix de légumes; ajoutez quelques parures de champignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de persil garni d'aromates, sel, grains de poivre; ajoutez les tronçons de poisson, mouillez-les à couvert avec du vin blanc, ainsi qu'un demi-litre de velouté, posez le sautoir en plein fourneau; faites bouillir le liquide jusqu'à ce que le poisson soit cuit; passez alors la sauce au tamis, dégraissez-la, faites-la

réduire au point voulu, passez-la à l'étamine, vannez-la en incorporant 150 gram. de beurre fin, ajoutez une pointe de cayenne; dressez les tronçons de poisson en pyramide, sur le fond d'un plat de relevé, masqué d'une couche de farce pochée; entourez-les avec les garnitures tenues au chaud; masquez légèrement le poisson avec la sauce, envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

695. — Grondins, sauce hollandaise.

Habillage. On écaille et l'on ébarbe les grondins; on les vide par les onïes, on les lave à grande eau. — Choisissez 4 gros grondins, habillez-les pour les couper en tronçons; rangez-les sur la grille d'une poissonnière, plongez-les à l'eau bouillante, salée, acidulée; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur l'angle d'un fourneau afin que le liquide conserve son même degré de chaleur sans ébullition; 20 minutes après, enlevez les poissons sur la grille, dressez-les sur une serviette pliée, en les reformant; entourez-les avec des feuilles de persil frais; envoyez à part une sauce Hollandaise, ainsi que des pommes de terre cuites à l'eau.

696. — Foies de lotte à la sauce Normande.

Choisissez quelques beaux foies de lotte, faites-les pocher à l'eau, fortement acidulée, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais sans les faire bouillir. Laissez-les refroidir dans leur cuisson, distribuez-les en tranches épaisses; rangez celles-ci dans un sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc, tenez-les à la bouche du four pour les chauffer, en les glaçant au pinceau. Au dernier moment, masquez légèrement les foies avec un peu de sauce Normande, dressez-les en couronne sur une croustade de riz taillée de forme ovale et basse; dressez dans le puits une riche garniture composée avec des moules, des huîtres, des truffes, des champignons, des queues d'écrevisse, et enfin des quenelles; masquez légèrement les garnitures avec la sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

697. — Morue à la Marseillaise (brandade).

Choisissez les parties les plus épaisses d'une morue salée, coupez-les en gros carrés, faites-les dégorger pendant deux ou trois jours, en les changeant d'eau deux fois par jour. — Une heure avant de servir, écaillez les morceaux de morue, lavez-les, placez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau froide, posez la casserole sur le feu pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez la casserole, couvrez-la, tenez-la ainsi pendant 10 à 12 minutes; égouttez alors la morue sur un tamis, supprimez les arêtes de chaque morceau, en mettant à mesure les chairs dans une casserole. D'autre part, faites revenir, à l'huile d'olive, 2 cuillerées à bouche d'oignon haché; aussitôt qu'il est de couleur blonde, ajoutez la morue pour la chauffer pendant quelques secondes en la tournant avec une cuiller; retirez la casserole du feu, travaillez vivement la morue avec une forte spatule afin de bien la broyer; incorporez alors de l'huile d'olive, peu à peu et par intervalles, ainsi qu'un peu de jus de citron, mais sans discontinuer le travail violent; un quart d'heure après, la morue doit être convertie en pâte lisse, compacte, élastique, bien blanche; c'est seulement alors que l'appareil est arrivé à ce point de pouvoir suspendre le travail; assaisonnez la *brandade* avec un peu de sel, une pincée de poivre, une pointe de muscade, ainsi qu'une pointe d'ail écrasé, puis haché avec un peu de persil; chauffez-la en la travaillant encore, sans la faire bouillir, mais en incorporant 2 ou 3 cuillerées à bouche de bonne crème crue; par cette addition, l'appareil devient plus moelleux. Au dernier moment, additionnez quelques cuillerées de truffes noires, sautées pendant quelques secondes avec de l'huile, assaisonnées. Dressez la *brandade* sur un petit plat, entourez-la avec des fleurons en feuilletage ou des croûtons de pain frits. — La quantité d'huile que l'on doit incorporer à la morue est d'une demi-bouteille pour chaque 500 gram. de morue, mais cette huile doit être de première qualité, sous peine de ne produire qu'un mets de médiocre valeur.

698. — Homards chauds, sauce ravigote.

Choisissez 4 homards en vie, liez-les avec de la ficelle, plongez-les dans un court-bouillon (simple) en ébullition, couvrez la casserole; 10 ou 12 minutes après, retirez-la du feu, en laissant les homards dans la cuisson pendant encore 10 à 12 minutes; égouttez-les ensuite, fendez-les en deux sur leur longueur, après en avoir détaché les grosses pattes (*pinces*); retirez des coffres les parties crémeuses pour les passer au tamis; enlevez les chairs des queues en les maintenant entières, essuyez-les bien, découpez-les en tranches, remettez-les dans les coquilles, mais en les retournant et en les changeant de place, afin que le côté rouge se trouve en dessus; dressez alors les moitiés de homard sur un plat long couvert d'une serviette pliée, dressez les pattes sur un bout, entourez-les avec des feuilles de double persil, emplissez aussi le vide des coffres avec du persil. Avec les homards envoyez une sauce ravigote chaude, finie avec les parties crémeuses contenues dans les coffres.

699. — Langoustes à la Pisane.

Cuisez 4 petites langoustes au court-bouillon, en procédant selon la méthode prescrite pour les homards;

égouttez-les, puis détachez les coffres des queues; enlevez les chairs de celles-ci tout à fait entières, en brisant seulement les coquilles du côté intérieur; épongez les chairs et les coquilles, étalez celles-ci sur toute leur longueur, dressez-les sur un plat long, en les appuyant sur un gros bouquet de persil disposé sur le centre du plat. Émincez les chairs des queues, dressez-les à cheval sur toute la longueur des coquilles; garnissez les intervalles avec 4 bouquets de crevettes, envoyez à part une sauce Normande, beurrée, finie avec une pointe de cayenne, ainsi qu'avec les parties crémeuses des coffres de langoustes.

700. — Écrevisses à la Polonaise.

Les écrevisses, quel que soit leur apprêt, ne peuvent entrer dans le cadre d'un dîner d'apparat à titre de relevé chaud, c'est-à-dire en place de poisson. Un tel relevé n'est admis que dans un dîner familier, peu nombreux. Quand les écrevisses ne sont pas suffisamment dégorgées, on les châtre en arrachant l'écaille molle, adhérente au milieu de l'extrémité des queues, mais il faut éviter cette opération. — Lavez 3 à 4 douzaines de belles écrevisses vivantes, laissez-les égoutter sur un tamis. — Émincez une grosse carotte, 2 oignons, une racine de persil et une de céleri; faites revenir ces légumes au beurre, dans une casserole; mouillez-les avec une bouteille de vin blanc, faites partir le liquide en ébullition, additionnez les écrevisses, ainsi que quelques grains de poivre et de cumin, un peu de sel, un bouquet de persil et de fenouil frais, par parties égales; couvrez la casserole, cuisez vivement les écrevisses pendant 10 à 12 minutes; égouttez-les aussitôt sur un grand tamis, supprimez-en les petites pattes, sans les laisser refroidir.— Faites chauffer 300 gram. de beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit à la petite *noisette;* ajoutez alors deux fortes poignées de mie de pain blanc, puis additionnez les écrevisses; mouillez-les aussitôt avec un demi-litre de bonne crème aigre; sautez-les pour les bien imprégner de sauce, saupoudrez-les avec une pincée de fenouil frais, haché, ainsi qu'avec une pincée de poivre; ajoutez un gros morceau de beurre, divisé en petites parties, dressez-les sur un plat, en les arrosant avec la sauce.

701. — Écrevisses à la Maison d'or.

Coupez une petite brunoise de légumes, composée avec le rouge de 2 carottes, 2 oignons, 2 racines de persil, la moitié d'une racine de céleri; faites revenir ces légumes au beurre avec une petite tranche de jambon cru, mouillez-les juste à couvert avec du bon bouillon, faites réduire celui-ci à glace.—D'autre part, lavez à plusieurs eaux 3 à 4 douzaines d'écrevisses vivantes, placez-les dans une casserole avec quelques légumes émincés, un fort bouquet de persil garni d'aromates, très-peu de sel; mouillez-les avec une bouteille de vin de Sauterne; couvrez la casserole, faites partir le liquide en ébullition; continuez celle-ci pendant 10 minutes, en ayant soin de sauter les écrevisses de temps en temps; égouttez-les alors sur un tamis, en réservant le fonds de cuisson; faites réduire celui-ci de moitié pour le mêler avec les légumes, le lier avec un peu de velouté, un peu de glace; ajoutez une pointe de cayenne, donnez quelques minutes d'ébullition à la sauce, retirez-la du feu pour incorporer 150 gram. de bon beurre frais. Supprimez les petites pattes aux écrevisses, dressez-les sur un plat creux, arrosez-les avec la sauce et les légumes.

702. — Écrevisses à la Bordelaise.

Faites dégorger quelques douzaines de belles écrevisses, pendant 2 heures, dans de l'eau coupée avec du lait; égouttez-les sur un tamis. — Préparez une bonne mirepoix au vin de Bordeaux blanc, ajoutez quelques cuillerées de madère, un petit verre de cognac, peu de sel, un fort bouquet de persil, une tranche de jambon cru; couvrez la casserole, donnez au liquide 5 à 6 minutes d'ébullition, additionnez les écrevisses. Dix minutes après, égouttez le fonds en le passant au tamis, réduisez-le de moitié, incorporez-le, peu à peu, à 4 décil. de velouté en réduction : quand la sauce est réduite à point, passez-la à l'étamine dans une autre casserole, finissez-la, en incorporant 150 gram. de bon beurre frais, un petit morceau de beurre d'écrevisse, une cuillerée de persil haché. Supprimez les petites pattes aux écrevisses, dressez-les en buisson sur une serviette, en les entourant avec des feuilles de persil vert; envoyez la sauce à part.

703. — Sardines grillées.

On n'écaille pas les sardines destinées à être grillées, il suffit de les essuyer avec un linge en les prenant, une à une, pour arracher du corps la tête en même temps que les intestins. Ce poisson doit être choisi d'une extrême fraîcheur. — Habillez 4 douzaines de sardines fraîches, déposez-les dans un plat, salez-les, arrosez-les avec de bonne huile, puis rangez-les sur un gril chauffé, huilé; faites-les cuire vivement des deux côtés pendant 10 minutes; quand elles sont à point, dressez-les sur un plat, en pyramide; entourez-les avec des citrons coupés, envoyez à part une saucière de persillade ou de sauce maître-d'hôtel.

704. — Sardines frites.

Habillez (en les écaillant) quelques douzaines de sardines bien fraîches; supprimez-en la tête, essuyez-les, salez-

farinez-les vivement, peu à la fois, plongez-les aussitôt dans la friture chaude; quand elles sont cuites, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement, dressez-les en buisson sur serviette; entourez-les avec du persil frit et des citrons coupés. — On peut, avec cette friture, servir une sauce au beurre ou toute autre sauce applicable aux relevés de poisson.

702. — Anchois frits.

On habille les anchois d'après le même procédé que les sardines. — Choisissez quelques douzaines d'anchois bien frais, essuyez-les, farinez-les, en petite quantité à la fois, plongez-les à grande friture; dès qu'elles sont sèches, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée, entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citrons.

703. — Éperlans frits.

On habille les éperlans en les râtissant légèrement avec la pointe du couteau; on arrache les intestins en même temps que les ouïes. — Habillez quelques douzaines d'éperlans bien frais, essuyez-les avec un linge, farinez-les en petite quantité à la fois, trempez-les dans des œufs battus ou dans du lait pour les paner, les plonger à friture chaude; quand ils sont cuits, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, entourez-les avec du persil frit et des moitiés de citrons.

RELEVÉS DE BOUCHERIE.

704. — Entrecôtes grillées, au beurre d'anchois.

Coupez les entrecôtes minces, supprimez les nerfs et peaux dures des chairs, battez-les légèrement, assaisonnez-les avec sel et poivre pour les rouler dans du beurre fondu, les faire griller, des deux côtés, en les tenant saignantes; quand elles sont cuites, dressez-les sur plat de relevé; placez sur chacune d'elles une tranche de beurre d'anchois, envoyez à part une purée de pomme de terre.

705. — Côtes de bœuf braisée, aux choux.

Coupez un morceau de côte de bœuf, en le tenant aussi long que possible; supprimez l'os de la chaîne, sciez ceux des côtes plus courts que les viandes qui les recouvrent, afin de pouvoir replier celles-ci en les ficelant; assaisonnez la viande, marquez-la dans une casserole longue, foncée avec des débris de lard et légumes émincés; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec du bon bouillon, faites partir le liquide en ébullition; retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire la pièce tout doucement, en l'arrosant souvent avec son fonds; égouttez-la ensuite, découpez-la en tranches, en laissant celles-ci sur place, dressez-la sur un plat de relevé; entourez-la avec une garniture de choux braisés; envoyez à part le fonds de cuisson passé, dégraissé, tiré à clair, réduit en demi-glace.

706. — Langues de bœuf braisées, à l'oseille.

Retirez le cornet à 2 langues de bœuf, laissez-les dégorger pendant 2 heures; faites-les blanchir jusqu'à l'ébullition, marquez-les ensuite dans une casserole, foncée avec du jambon et légumes émincés; mouillez-les à moitié de hauteur avec un litre de bouillon, faites tomber celui-ci à glace : mouillez de nouveau les langues à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc, moitié bouillon; couvrez-les avec des bardes de lard, faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les langues sur feu modéré, en les retournant; quand elles sont à peu près à point, égouttez-les pour en supprimer la peau, les ranger dans une autre casserole; passez et dégraissez le fonds, réduisez-le en demi-glace, versez-le sur les langues, pour les glacer de belle couleur à la bouche du four, en les arrosant au pinceau avec leur fonds; égouttez-les alors pour les découper en entaille, les dresser sur un plat de relevé; arrosez-les avec le fonds étendu avec un peu de sauce brune; envoyez à part une garniture d'oseille.

707. — Langues de bœuf à la Romaine.

Faites dégorger 2 langues salées, lavez-les, placez-les dans une casserole; mouillez-les à couvert avec de l'eau froide, posez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez-le pour le tenir sur l'angle du fourneau; finissez de cuire les langues tout doucement; égouttez-les pour en supprimer la peau, les parer, les poser sur un plafond, les arroser avec 2 ou 3 décil. de demi-glace, mêlée avec un peu de madère; faites partir le liquide en ébullition; poussez le plafond à la bouche du four pour glacer les langues de belle couleur, en les arrosant avec le fonds; découpez-les ensuite en entaille, dressez-les sur un plat, masquez-les avec une sauce Romaine.

708. — Queues de bœuf en hochepot.

Coupez les plus grosses parties de 3 queues de bœuf, en tronçons de 6 à 8 centim. de long, faites-les dégorger, puis blanchir jusqu'à l'ébullition, égouttez-les pour les marquer dans une casserole, foncée avec lard et légumes émincés; mouillez-les avec un litre de bouillon, faites réduire celui-ci à glace; mouillez-les de nouveau à hauteur, aussi avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition vive pendant 10 minutes; retirez ensuite la casserole sur feu modéré afin de cuire les queues tout doucement. Quand elles sont à point, égouttez-les pour les parer aussi régulièrement que possible, les ranger dans un sautoir, les arroser avec le fonds de cuisson passé, dégraissé, réduit en demi-glace. Placez le sautoir à la bouche du four pour les faire glacer de belle couleur en les arrosant; dressez-les en buisson sur un plat de relevé, entourez-les avec de grosses carottes, des navets, des laitues et des oignons glacés; envoyez à part un bon jus, mêlé avec le fonds de cuisson dégraissé, lié avec quelques cuillerées de sauce tomate.

709. — Rumstecks (Rump-Steak) à la Béarnaise.

Pour obtenir de bons rumstecks, il est nécessaire de disposer d'une *culotte* de bœuf provenant d'un animal jeune, gras, de qualité supérieure. — Coupez transversalement sur la pointe d'une culotte de bœuf quelques tranches de 2 à 3 centim. d'épaisseur; assaisonnez-les avec sel et poivre, roulez-les dans du beurre fondu, faites-les griller à feu modéré des deux côtés, en les retournant, mais en les tenant *vert-cuites;* dressez-les alors sur un plat de relevé, glacez-les au pinceau, entourez-les avec des croquettes de pommes de terre; envoyez à part une sauce Béarnaise brune.

710. — Biftecks à la Chateaubriand.

Coupez sur le centre d'un filet de bœuf paré, mortifié à point, 3 gros biftecks de l'épaisseur de 4 à 5 centim.; battez-les, panez-les très-légèrement, salez-les, roulez-les dans du beurre fondu, faites-les griller pendant 12 à 15 minutes sur feu modéré, mais soutenu, en ayant soin de les retourner. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat long, bien chaud; masquez-les légèrement avec une sauce Colbert, entourez-les, des deux côtés, avec deux bouquets de pommes de terre tournées à crû en grosses olives, frites au beurre.

711. — Pièce de bœuf au macaroni.

Faites couper une *culotte* de bœuf dont le dessus est couvert d'une épaisse couche de graisse, mortifiée sans excès; désossez-la, parez-la carrément pour la rouler et la ficeler; placez-la dans une marmite en même temps que les parures et les os, mouillez-la largement à couvert avec de l'eau froide; ajoutez le sel nécessaire; posez la marmite sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition, écumez-le avec soin; au premier bouillon, retirez la marmite sur l'angle du fourneau afin que le liquide bouille d'un seul côté, tout doucement. Deux heures après, additionnez à la viande 4 grosses carottes, 2 ou 3 oignons, 1 céleri, quelques clous de girofle : si la pièce est forte, elle exige 6 à 7 heures d'ébullition modérée, mais il convient de régler la cuisson de la viande de telle sorte que la pièce se trouve cuite à peu près à l'heure où elle doit être servie, c'est là un point important. — Au dernier moment, égouttez la culotte sur un plafond, parez-la en dessous et autour afin de lui donner l'aplomb nécessaire, en même temps qu'une forme régulière; puis découpez-la en *entaille* sur la *pointe* qui est la partie la plus savoureuse; remettez les tranches dans leur état primitif, dressez autour de la pièce une garniture de macaroni préparé à l'italienne; envoyez à part une sauce tomate.

712. — Pièce de bœuf glacée, à la Jardinière. (Dessin n° 44.)

Prenez une belle *culotte* de bœuf dans son entier, aux chairs cramoisies et entrelardées, couverte d'une épaisse couche de graisse, fraîche plutôt que mortifiée; désossez-la, parez-la carrément, roulez-la pour la brider, faites-la cuire aux trois quarts dans la marmite, égouttez-la ensuite, parez-la, marquez-la dans une braisière, foncée avec des légumes, mouillez-la à moitié de hauteur avec du vin blanc et du bon fonds, peu coloré; posez la braisière sur feu,

faites bouillir le liquide pendant 10 minutes, puis retirez-la sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle pour finir de cuire la viande tout doucement, en l'arrosant de temps en temps ; quand elle est à point, le fonds doit se trouver réduit à demi-glace; égouttez alors la culotte de bœuf, posez-la sur un plafond, glacez-la au pinceau, tenez-la à la bouche du four. Passez le fonds de cuisson, dégraissez-le bien, faites-le réduire, liez-le avec un peu d'espagnole et de sauce tomate. Égouttez la culotte de bœuf, parez-la, découpez-la en entaille, remettez en place la partie enlevée, puis dressez la pièce sur un support, en viande refroidie sous presse, parée et glacée ; dressez aux deux bouts de la pièce, d'un côté un bouquet de choux-fleurs, de l'autre un bouquet de croquettes de pommes de terre rondes; entourez-la alors avec des bouquets de petites carottes glacées et des haricots verts ou petits pois, alternés avec un petit chou-fleur. Glacez la pièce, piquez sur la partie la plus épaisse, de chaque côté, un hâtelet en légumes; entre ceux-ci piquez une petite coupe taillée en légumes. Masquez le fond du plat avec un peu de sauce; envoyez le surplus en saucière. — Cette pièce peut être posée sur table ou présentée aux convives.

713. — Pièce de bœuf, sauce raifort chaude.

Faites glacer une culotte de bœuf en procédant comme il est dit au n° 712; au moment de servir, égouttez-la, parez-la, dressez-la sur un plat long; arrosez-la avec son fonds, passé, dégraissé, réduit.— Pour préparer une bonne sauce raifort, il faut râper un morceau de racine propre, hacher les râpures, le jeter (hors du feu) dans une bonne béchamel réduite, assaisonner la sauce avec sel, poivre, muscade, un grain de sucre; la passer, la chauffer sans ébullition, la finir en incorporant un morceau de beurre, la verser dans une saucière.

714. — Pièce de bœuf braisée, à la Flamande.

Dressez une culotte de bœuf, parez-la, roulez-la, pour la brider bien ronde; marquez-la dans une casserole carrée ou une braisière, foncée avec des parures de lard et de jambon, ainsi que quelques carottes et oignons grossièrement émincés; ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates, mouillez la viande à hauteur avec du grand bouillon, un verre de Madère; couvrez-la avec un papier beurré, faites partir le liquide en ébullition, 6 à 7 heures avant de servir. Aussitôt que l'ébullition est bien prononcée, couvrez la casserole, posez-la sur feu modéré, arrosez la viande de temps en temps, en veillant que le mouillement ne tombe pas à glace avant que le bœuf soit cuit. Une heure avant de servir, égouttez la pièce de bœuf sur un plafond, parez-la en dessous et sur les bouts pour la placer dans une autre casserole. Passez le fonds de cuisson, dégraissez-le, allongez-le avec un verre de vin blanc, versez-le sur la pièce de bœuf; faites bouillir le liquide, poussez le plafond à la bouche du four, arrosez souvent la viande avec son fonds pour la faire glacer de belle couleur. Au moment de servir, découpez la culotte sur la pointe, en entaille, dressez-la sur un plat long. Sur le gros bout de la pièce, fixez une coupe en navet artistement taillée, en la piquant contre la viande, à l'aide d'une petite brochette; emplissez cette coupe avec de petites carottes glacées, puis dressez autour de la pièce une garniture à la flamande; envoyez à part le fonds de cuisson bien dégraissé, tiré à clair, passé au tamis, réduit à l'état de demi-glace. — Quand les pointes de *culotte* ne sont pas très-grosses, on peut les découper en tranches pour les dresser sur les bavettes d'un rosbif ou toute autre pièce de bœuf bouillie, refroidie, parée, de forme voulue; quand la viande est parée, on la chauffe à la bouche du four avec un peu de jus, puis on la pose sur un plat long, pour dresser la pièce sur cet appui.

715. — Pièce de bœuf à la mode.

Désossez une *culotte* de bœuf, parez-la, cloutez-la dans son épaisseur avec de gros lardons de lard et du maigre de jambon crû ; déposez-la dans une terrine, assaisonnez-la avec du sel, grosses épices, laurier, oignons émincés; arrosez-la avec un verre de vin blanc ; couvrez la terrine avec un linge, tenez-la dans un lieu frais pour faire macérer la viande pendant 12 heures, en ayant soin de la retourner de temps en temps. — Huit heures avant de servir, foncez une braisière (proportionnée à la grosseur de la pièce) avec du lard et du jambon crû, 4 carottes, 6 oignons, 1 bouquet de persil garni d'aromates et d'une gousse d'ail; ajoutez quelques couennes de porc, blanchies, ainsi qu'un pied de veau désossé, blanchi, coupé en deux; posez la pièce de bœuf sur ces légumes, mouillez-la à hauteur avec la marinade et du bouillon; couvrez-la avec un papier beurré; fermez la casserole, retirez-la sur des cendres chaudes, entretenez la chaleur de celles-ci avec attention, de façon que le mouillement ne cesse pas de bouillir, d'une manière insensible jusqu'au dernier moment. Trois quarts d'heure avant de servir, égouttez la pièce de bœuf sur un plafond pour la parer droit, la placer dans une autre casserole. Passez et dégraissez le fonds du cuisson, mêlez-le avec à peu près son même volume de sauce espagnole, ainsi que quelques cuillerées de madère; faites-le bouillir, versez-le sur la viande; au premier bouillon, poussez la casserole à la bouche du four, tenez-la ainsi jusqu'au moment de servir; égouttez alors la *culotte* pour la découper, la dresser sur plat; entourez-la, des deux côtés, avec de grosses carottes tournées, blanchies et braisées, ainsi qu'avec des petits oignons glacés; masquez la pièce avec une portion de la sauce; envoyez le surplus en saucière.

716. — Noix de bœuf à la daube Provençale.

Lardez intérieurement une noix de bœuf avec des filets de lard et de jambon crus, placez-la dans une terrine, assaisonnez-la avec sel, grosses épices, oignons entiers, feuilles de laurier, 2 décil. de vinaigre; couvrez la viande avec du papier, tenez-la dans un lieu frais, laissez-la macérer pendant 12 heures. Ce temps écoulé, bridez régulièrement la pièce de bœuf, enveloppez-la avec des bardes de lard, en soutenant celles-ci avec de la ficelle. — Versez dans une marmite en terre, 5 à 600 gram. de lard fondu, égrappé; ajoutez la pièce de bœuf, faites revenir celle-ci à feu modéré pendant une demi-heure, en la retournant de temps à autre; arrosez alors la viande avec le fonds de la marinade, ajoutez 2 gousses d'ail, 1 morceau d'écorce d'orange sèche, 1 verre de vin rouge, quelques cuillerées à bouche d'eau-de-vie; faites partir le liquide en ébullition, continuez celle-ci pendant 10 minutes; retirez aussitôt la marmite sur des cendres chaudes, en l'entourant jusqu'au quart de sa hauteur, afin de conserver son même degré de chaleur et régler le feu de façon que l'ébullition soit invisible; couvrez la marmite avec son couvercle, en le luttant avec de la pâte ordinaire pour intercepter l'évaporation; entretenez avec soin la chaleur des cendres. Quatre heures après, retournez la viande; continuez l'ébullition très-douce pendant 3 à 4 heures. Au moment de servir, égouttez la pièce, dressez-la sur un plat de relevé; dégraissez le fonds de cuisson, versez-le dans le plat, en le passant au tamis; envoyez à part un plat de macaroni, assaisonné avec du beurre, du parmesan et une partie du jus de bœuf.

717. — Noix de bœuf salée, à l'Allemande.

Faites macérer une belle noix de bœuf, dans la saumure, pendant 15 à 18 jours, en la retournant chaque jour; puis égouttez-la pour la ficeler, la placer dans une marmite, la couvrir avec de l'eau froide; ajoutez quelques carottes, quelques oignons, pas de sel; posez la marmite sur feu, amenez le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau afin qu'elle ne fasse que frissonner pendant 4 à 5 heures. Quand la noix est cuite, égouttez-la, parez-la en dessous pour la poser d'aplomb, découpez-en une partie en tranches minces, mais en les laissant sur place; glacez entièrement la pièce, dressez-la sur un plat de relevé; versez un peu de bon jus au fond du plat; envoyez à part une saucière de sauce madère, ainsi qu'un plat de bonne choucroûte et un plat de purée de pommes de terre.

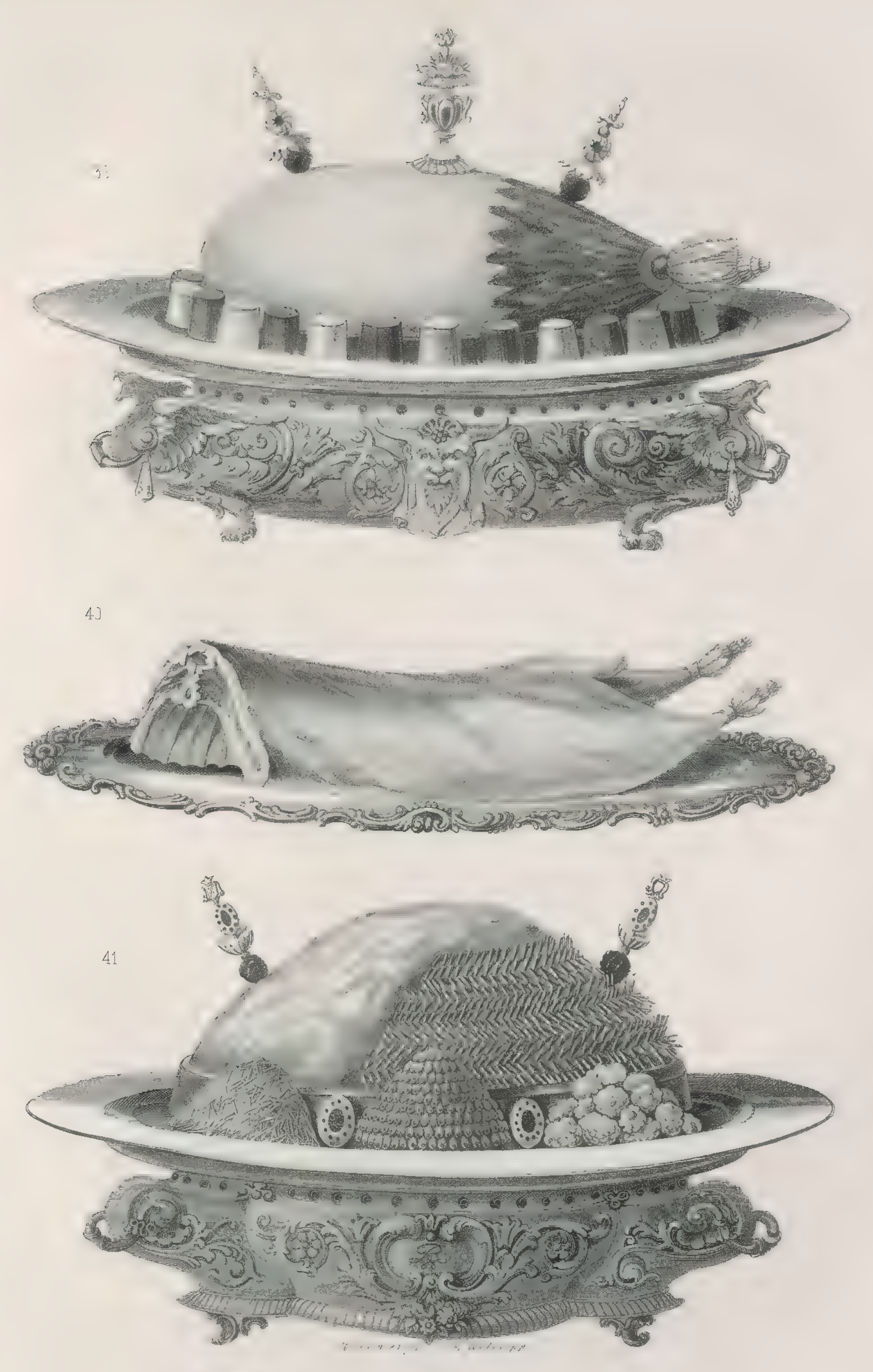
718. — Rond de bœuf à l'Anglaise (Boiled round of beef).

On entend par *rond* de bœuf une épaisse tranche coupée sur la plus grande largeur d'une cuisse de bœuf. — Désossez la viande sans retirer aucune partie de graisse, faites-la macérer pendant 12 jours dans une saumure sans salpêtre (voir le chapitre des Conserves alimentaires); en sortant la pièce de la saumure, lavez-la bien, traversez-la en croix avec 2 brochettes en fer, bridez-la, placez-la dans une grande braisière; couvrez-la avec de l'eau froide, faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau, additionnez quelques carottes, quelques oignons entiers; donnez au liquide 5 à 6 heures d'ébullition très-douce, et pour bien dire, imperceptible. Quand la pièce est cuite, égouttez-la sur un plafond, remplacez les brochettes en fer par des brochettes en argent; découpez alors une partie de la viande en tranches minces, en les laissant sur place; dressez la pièce sur un plat de relevé, masquez le fond de celui-ci avec du bon jus clair; envoyez séparément un plat de légumes cuits à l'eau salée, ou à la vapeur, ainsi qu'un pouding de farine à la graisse.

719. — Aloyau à l'Anglaise (Roast-beef). (Dessin n° 41 A).

L'aloyau commence à l'extrême pointe de la culotte de bœuf et se prolonge jusqu'aux côtes; mais pour un dîner de 12 couverts il n'est pas nécessaire, ni toujours possible de servir un aloyau entier, il suffit d'en prendre un beau morceau, coupé sur le centre, qui est la partie la plus succulente et la plus tendre, en laissant adhérer le filet, mais surtout sans le dégarnir de ses graisses. — Quand le rosbif est coupé, parez-le, repliez la bavette vers le filet en la ficelant, emballez-le alors avec du papier beurré, en maintenant celui-ci avec de la ficelle; couchez-le sur une broche à l'anglaise, afin de ne pas percer les chairs, faites-le partir à bon feu, en l'arrosant souvent avec la graisse de la lèchefrite. — La durée de cuisson d'un rosbif est naturellement subordonnée aux dimensions et à l'épaisseur de la pièce. Un gros rosbif entier, avec le filet, exige souvent 4 heures de cuisson, les moyens rosbifs de 2 à 3 heures, suivant que la pièce est épaisse et les chairs couvertes de graisse. La direction du feu de broche, pour la cuisson d'un rosbif, exige une attention constante et une certaine expérience; mais comme règle nous dirons qu'il faut tenir le feu large et bien embrasé. Dans le début, le rosbif doit être éloigné du foyer, afin que

---



39 [illegible] à la printanière 40 Double de mouton

41. Noix de veau à la jardinière

les viandes se pénètrent lentement, on rapproche graduellement la broche, mais en ayant soin, vers la fin de la cuisson, de laisser tomber le feu afin d'en diminuer l'action.

Vingt minutes avant de retirer le rosbif du feu, déballez-le pour en colorer les surfaces, débrochez-le sur un plafond, salez-le, tenez-le à l'étuve pendant une demi-heure ; cette station à l'étuve attendrit singulièrement les viandes de bœuf rôties. — Au moment de servir, débridez le rosbif, dressez-le sur un plat, glacez-le au pinceau, envoyez à part du bon jus réduit, ainsi qu'une saucière de sauce raifort chaude ou froide, et enfin un plat de légumes variés, tels que : choux-fleurs, carottes, pommes de terre, haricots verts. Tous ces légumes doivent être cuits à l'eau salée ou à la vapeur. Ils sont ordinairement dressés séparément dans un plat par groupes. — En même temps que le rosbif, on sert généralement, en Angleterre, du yorkpouding découpé, ainsi qu'une saucière de sauce raifort à la crème. Les rosbifs sont ordinairement dressés avec le filet mignon en dessus, car on ne découpe guère que celui-ci, ce découpage s'opère en biais et non sur le travers du filet. Mais cette méthode ne s'applique absolument qu'au filet mignon, le gros filet est toujours coupé sur le travers en tranches minces.

720. — Aloyau de bœuf à la Nivernaise.

Coupez un morceau d'aloyau sans filet, retirez-le gros nerf adhérant aux chairs de la chaîne; parez carrément l'aloyau, salez-le, roulez-le pour le ficeler. — Foncez une braisière avec du lard, des carottes, des oignons émincés; placez l'aloyau sur ces légumes, mouillez-le à trois quarts de hauteur avec du bouillon et un verre de vin blanc; posez la braisière sur feu, faites partir le liquide en ébullition; quand il est réduit d'un quart, couvrez la viande avec du papier beurré, fermez la braisière, retirez-la sur feu modéré pour faire bouillir le liquide tout doucement; arrosez de temps en temps l'aloyau avec le fonds de cuisson, jusqu'à ce qu'il soit cuit et bien glacé. Au moment de servir, égouttez-le, découpez-le en tranches traversant de part en part, reformez l'aloyau, dressez-le sur un plat de relevé ; entourez-le des deux côtés avec une garniture de petites carottes nouvelles entières, tournées et glacées; envoyez à part une saucière du fonds de cuisson de l'aloyau, tiré à clair, dégraissé, passé.

721. — Rosbif désossé.

Coupez un morceau d'aloyau, sur le centre, c'est-à-dire sans prendre le haut bout, retirez les os de la chaîne sans cependant diviser le gros filet du filet mignon, coupez droit la bavette, supprimez le gros nerf, diminuez l'épaisseur de la graisse pour la distribuer en couche égale; roulez alors le rosbif pour le ficeler, l'envelopper dans du papier beurré, le faire cuire à la broche; déballez-le quelques minutes avant de le débrocher; salez-le, dressez-le sur un plat long. Entourez-le avec une garniture de pommes de terre rondes, frites au beurre, ou des croquettes de pommes de terre. Envoyez du jus à part. Cette méthode de cuire le rosbif n'est pas conforme à nos principes, nous la produisons néanmoins, car dans un recueil tel que celui-ci toutes les méthodes, tous les procédés doivent être représentés.

722. — Filets de bœuf braisés, à la Godard. (Dessin n° 45.)

Parez 2 moyens filets, piquez-les avec du lard sur toute la surface supérieure, en laissant un peu de graisse sur le côté. — Foncez une casserole longue avec lard, jambon, légumes émincés; placez les filets sur ces légumes, mouillez-les à moitié de hauteur avec du bouillon non-dégraissé et un verre de Madère; salez-les légèrement, couvrez-les avec une feuille de papier beurré, ajoutez un bouquet garni d'aromates, quelques parures de champignons; posez la braisière sur feu modéré, faites partir le liquide en ébullition; finissez de cuire les filets tout doucement avec des cendres chaudes sur le couvercle, en les arrosant souvent avec leur fonds.

Dans l'intervalle, coupez un support en pain, incliné des deux côtés (v. le dessin n° 126), collez-le sur un plat long. Fixez sur son centre une petite coupe en métal, masquée de pâte à nouille, élégamment décorée, dorée à l'œuf. Quand les filets sont cuits, égouttez-les, parez-les, découpez-les en entaille, remettez-les en forme, dressez-les, un de chaque côté du support, avec la pointe en haut; entourez-les à leur base avec une couronne de truffes rondes. De chaque côté du plat, dressez une couronne de boudins de volaille de forme ovale et plate, les uns pochés, à blanc, les autres panés aux truffes hachées, puis cuits au beurre dans un sautoir; en dedans de cette couronne, contre le support, rangez de chaque côté, 3 quenelles de forme ovale, décorées avec des truffes et pochées; entourez-les avec quelques belles têtes de champignons bien blanches. Garnissez alors la coupe avec un bouquet de petites truffes rondes, montées en pyramide; glacez-les, ainsi que celles entières, glacez aussi les filets. Masquez les boudins avec un peu de sauce madère, réduite avec les parures des truffes : cette sauce doit être succulente, mais peu liée. Envoyez séparément une saucière de cette sauce. — Cette pièce est dressée pour être présentée aux convives, mais si les filets n'étaient pas découpés elle peut être posée sur table.

723. — Filet de bœuf glacé, à la Russe.

Parez correctement un beau filet de bœuf, lardez intérieurement les chairs avec de gros lardons de truffes et

de jambon crû, piquez-le avec du lard sur la surface supérieure, placez-le dans une casserole longue et carrée, adaptée à sa dimension, foncée en *braise ;* mouillez-le aux trois quarts de hauteur avec une bouteille de vin du Rhin et du bouillon non dégraissé; faites partir le liquide en ébullition sur feu vif; quand le fonds est réduit d'un tiers, retirez la casserole sur feu modéré ou à la bouche du four pour cuire le filet tout doucement, en l'arrosant souvent; quand il est à point égouttez-le, posez-le sur un petit plafond, arrosez-le avec son fonds dégraissé, passé au tamis, réduit en demi-glace; poussez-le alors à la bouche du four, glacez-le en l'humectant avec le fonds. — Au dernier moment, égouttez le filet, coupez-le, en faisant une *semelle* avec le dessous du filet; découpez la partie enlevée en tranches minces; reformez le filet, dressez-le sur un plat de relevé, entourez-le des deux côtés avec un ragoût de cèpes émincées; autour de celui-ci dressez une couronne d'escalopes de ris de veau glacées; à chaque bout dressez un bouquet d'oignons farcis; glacez les viandes, envoyez une saucière de sauce à la Russe, peu liée.

724. — Filet de bœuf rôti, à la Napolitaine.

Parez un beau filet de bœuf, lardez-le intérieurement avec du lard et du jambon crus, faites-le macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite, égouttez-le, essuyez-le bien avec un linge, bardez-le, couchez-le sur broche; une heure avant de servir, faites le partir à feu vif, arrosez-le souvent avec la graisse de la lèchefrite; quand il est à point, débrochez-le, salez-le, parez-le droit en dessous, découpez-le en tranches régulières, passant de part en part; reformez le filet sur un plat de relevé, glacez-le au pinceau, entourez-le, des deux côtés, avec des petites timbales de macaroni. Sur chaque bout du plat dressez un bouquet de coucoucelles rondes, blanchies et sautées au beurre, ainsi qu'un bouquet de tomates farcies; envoyez à part une sauce Napolitaine, peu liée.

725. — Filet de bœuf rôti, à la Matignon.

Parez un bon filet de bœuf, déposez-le dans un plat, salez-le, arrosez-le avec de l'huile, ajoutez des tranches de citrons sans écorce, oignons émincés, feuilles de persil; couvrez-le, faites-le mariner pendant 5 à 6 heures; égouttez-le, masquez sa surface avec une *Matignon,* soutenez celle-ci avec des tranches minces de graisse de rognon de bœuf, bien battues dans une serviette humide; soutenez cette graisse avec de la ficelle, couchez le filet sur broche, sans le percer; faites-le partir à bon feu, arrosez-le souvent pendant sa cuisson; trois quarts d'heure après, déballez-le pour le faire saisir et le glacer au pinceau; débrochez-le sur un plafond, coupez une *semelle* en dessous du filet, découpez les parties supérieures en tranches, reformez-les sur la *semelle,* puis dressez le filet sur plat; entourez-le de chaque côté avec 8 petits pâtés à la financière; à chaque bout dressez un bouquet *d'amourettes* à la Villeroi; envoyez à part une sauce madère réduite, succulente, mais peu liée.

726. — Filet de bœuf rôti au four, à la Providence.

Parez un beau filet, piquez-le entièrement avec du lard, marquez-le dans un plat à rôtir ou un plafond étroit, foncé avec des débris de lard et de la graisse de bœuf hachée; salez-le très-légèrement, couvrez-le avec du papier beurré, arrosez-le avec une cuiller à pot de bon dégraissis; une heure avant de servir, poussez-le au four, arrosez-le souvent avec son fonds, égouttez-le dès qu'il est cuit pour le découper en entaille et le dresser sur un plat; à chaque bout, fixez une petite coupe en riz, taillée dans le genre de celle représentée par le dessin n° 43; emplissez ces coupes avec des petites truffes rondes; des deux côtés du filet, dressez une garniture à la Providence légèrement saucée avec une demi-espagnole; glacez le filet au pinceau, envoyez à part le surplus de la sauce.

727. — Filet de bœuf rôti, à l'Italienne.

Parez un beau filet de bœuf mortifié à point, salez-le, faites-le mariner à crû pendant 2 heures, bardez-le ensuite pour le ficeler, le coucher sur broche; trois quarts d'heure avant de servir, faites-le partir à bon feu, arrosez-le souvent pendant sa cuisson avec le fonds de la marinade, puis débrochez-le, pour le découper en tranches, passant de part en part; dressez-le alors sur un plat de relevé en le reformant, entourez-le avec une garniture de champignons farcis, glacez-le, envoyez à part une saucière de sauce Italienne, succulente mais peu liée.

728. — Filet de bœuf, à l'Andalouse.

Parez un filet de bœuf, lardez-le intérieurement avec des filets de jambon et de lard crûs, déposez-le dans une terrine, assaisonnez-le, arrosez-le avec de l'huile, ajoutez quelques tranches d'oignon et de citron, ainsi que quelques feuilles de persil, faites-le mariner pendant 2 heures. — Uue heure et demie avant de servir, marquez le filet dans une casserole ovale, en plaçant les ingrédients de la marinade au fond du vase; mouillez-le avec 2 verres de Madère, autant de bon fonds, ajoutez un bouquet de persil garni d'aromates et d'une gousse d'ail; couvrez-le avec

du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition ; fermez la casserole, retirez-la sur des cendres chaudes ou à la bouche du four modéré pour le cuire à l'étuvée; dès qu'il est à peu près cuit, égouttez-le, allongez le fonds avec un peu de vin, faites-le bouillir, passez-le au tamis, tirez-le à clair, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace; placez alors le filet sur un plafond, arrosez-le avec la réduction, glacez-le à la bouche du four; découpez-le vivement, dressez-le sur un plat chaud, entourez-le avec une garniture à *l'Andalouse*, disposée en bouquets, envoyez à part une sauce Castillane n° 331.

729. — Filet de bœuf à la Moderne. (Dessin n° 40 A.)

Parez un beau filet de bœuf mortifié, supprimez-en la chaîne, en laissant adhérer la graisse de l'autre côté; piquez-le entièrement avec du lard. — Foncez un plafond à rebords, masquez-en la surface avec les graisses retirées, des oignons, des carottes en épaisses tranches; posez le filet sur cette couche, arrosez-le avec du beurre fondu, couvrez-le avec une feuille de papier beurré, poussez-le à four chaud (sans excès), une heure avant de servir; arrosez-le de temps en temps : les chairs doivent être maintenues *vert-cuites;* un filet rôti dont les chairs ne sont plus juteuses a perdu toutes ses qualités. — Quand le filet est sorti du four, égouttez-le, parez-le en dessous, dressez-le sur un plat de relevé, en l'appuyant sur un fond en riz taillé ou en viande cuite, refroidie sous presse, puis parée et glacée. Aux deux extrémités du plat fixez 2 jolies coupes (trois quarts de rondeur), taillées en pain ou en riz : ces coupes sont maintenues d'aplomb, à l'aide d'une brochette, piquée contre le riz taillé ou la viande, faisant fonction de fond de plat; sur le centre des deux côtés, dressez deux jolis bouquets de légumes nuancés : petits pois, haricots verts, carottes nouvelles, etc. Entre ces légumes et les coupes, rangez, de chaque côté, 3 petites timbales en farce, décorées au fond avec un rond de truffes, et contre les parois avec des tiges de pointes d'asperges vertes ou des haricots verts fins. Garnissez les deux coupes, chacune avec un bouquet de petites truffes rondes, glacez-les au pinceau. Piquez en éventail, sur les deux bouts du filet, 2 hâtelets garnis avec 3 truffes rondes, de grosseur graduée, de façon à former pyramide. Glacez le filet au pinceau, ainsi que les truffes des coupes. Envoyez séparément une bonne sauce Espagnole réduite au vin, avec la cuisson et les parures des truffes, finie avec un peu de sauce tomate. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table. Le filet de bœuf, cuit d'après la méthode que nous venons de prescrire ne peut être découpé que dans la salle à manger. — Le plat est posé sur un réchaud.

730. — Filet de bœuf à la Savarin.

Parez un bon filet de bœuf, mortifié à point; lardez-le intérieurement avec des truffes, masquez-le avec une matignon sèche, puis avec des bardes de lard, ficelez celles-ci, posez le filet dans un plafond à rebords, étroit, foncé avec des débris de lard, des légumes, des aromates; mouillez-le avec un verre de vin, cuisez-le à four modéré pendant à peu près une heure, en l'arrosant. En sortant le filet du four égouttez-le bien, découpez-le en entaille, dressez-le sur un plat long; entourez-le aussitôt avec une garniture composée de ris d'agneau piqués, de cervelles d'agneau coupées en boules, d'amourettes, d'oignons farcis : ces garnitures dressées en bouquets. Masquez le filet avec une espagnole un peu serrée, finie avec une pointe de cayenne. Masquez les amourettes et les cervelles avec un peu de velouté ; glacez les ris et les oignons, envoyez en même temps une saucière d'espagnole.

731. — Filet de bœuf à la Hussarde.

Hachez 4 à 5 gros oignons, faites-les revenir au beurre dans une casserole; quand ils sont de belle couleur, mouillez-les avec 2 décil. de bon bouillon, faites réduire celui-ci à glace, mais à feu modéré, afin que les oignons puissent cuire pendant la réduction du liquide; mouillez-les alors avec 3 décil. d'espagnole réduite, donnez quelques bouillons à la sauce, retirez la casserole du feu; laissez perdre à l'appareil sa plus grande chaleur, puis mêlez-le avec une petite assiette de raifort râpé et haché; saupoudrez-le avec quelques cuillerées de mie de pain. — D'autre part, faites braiser un filet de bœuf, quand il est cuit découpez-le en tranches minces; reformez-le sur un plat (en argent) en alternant chaque tranche avec une petite partie de l'appareil au raifort, masquez-le alors, en dessus, avec une couche de ce même appareil, saupoudrez celui-ci avec de la mie de pain; mouillez le fond du plat avec quelques cuillerées de demi-espagnole, poussez-le au four modéré; arrosez le filet de temps en temps avec la sauce; quand la surface est légèrement gratinée sortez le plat, entourez le filet avec une garniture de croquettes; envoyez à part une espagnole légère.

732. — Filet de bœuf à la Lithuanienne.

Faites rôtir au four un filet de bœuf piqué, laissez-le refroidir. — Choisissez quelques douzaines de têtes de cèpes bien propres, émincez-les, faites-les revenir au beurre avec un oignon haché, jusqu'à ce que les cèpes aient réduit toute l'humidité; liez alors le ragoût avec un peu de velouté réduit, un peu de glace, un peu de crème aigre; finissez-le avec une pointe d'ail, un peu de cayenne et du persil haché; découpez alors le filet en tranches, reformez-le sur un plafond, en alternant chaque tranche avec une petite partie du ragoût; masquez aussi le dessus

avec une couche de ce ragoût, saupoudrez-le avec une poignée de mie de pain; versez dans le plafond 2 à 3 décil. de demi-glace, poussez-le à four modéré, en arrosant le filet de temps en temps avec de la demi-glace; 25 minutes après retirez le plafond du four, enlevez le filet avec une grande palette de cuisine, dressez-le sur un plat de relevé; entourez-le avec une garniture de rissoles frites; envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

733. — Filet de bœuf à la Polonaise.

Parez un filet de bœuf, faites-le macérer pendant deux jours dans une marinade cuite; égouttez-le ensuite, piquez-le avec du lard fin; couchez-le sur broche, faites-le partir à bon feu, 1 heure seulement avant de servir; versez alors, dans la lèchefrite, la valeur d'un verre de la marinade, autant de crème aigre; arrosez le filet avec ce mélange pendant sa cuisson; quand il est cuit débrochez-le pour le parer, le découper en *entaille*, le reformer sur un plat, l'entourer avec une garniture de champignons farcis; passez le fonds de la lèchefrite au tamis, dans un sautoir, dégraissez-le, mêlez-le avec quelques cuillerées de glace fondue; réduisez le liquide jusqu'à ce qu'il soit lié au point d'une sauce, finissez-le avec le jus d'un citron, passez-le à l'étamine, envoyez-le dans une saucière en même temps que le filet.

734. — Rond de veau à l'Anglaise.

Coupez une belle rouelle de veau sur le plus large diamètre d'un cuissot, ayant l'épaisseur de 15 à 18 centim.; retirez l'os du milieu, remplacez celui-ci par une farce de pain à l'anglaise; maintenez les viandes à l'aide de 2 brochettes en fer, disposées en croix sur l'épaisseur de la rouelle, bridez correctement celle-ci, enveloppez-la avec un fort papier beurré, couchez-la sur broche à l'anglaise; faites-la partir à feu modéré, 2 heures avant de servir, en l'arrosant souvent. — Une demi-heure avant de débrocher le rond de veau, déballez-le pour le faire colorer; salez-le alors, débrochez-le sur un plafond, retirez la ficelle, remplacez les brochettes en fer par des brochettes en argent; découpez la viande à plat, sur sa surface, en laissant les tranches sur place; dressez la pièce sur un plat de relevé, versez dans le fond de celui-ci quelques cuillerées de bon jus clair; glacez toutes les surfaces de la pièce, envoyez à part un plat de légumes cuits à l'eau salée, ou à la vapeur, tels que choux-fleurs, carottes navets, haricots verts et petits pois.

735. — Longe de veau à la Montglas. (Dessin n° 43.)

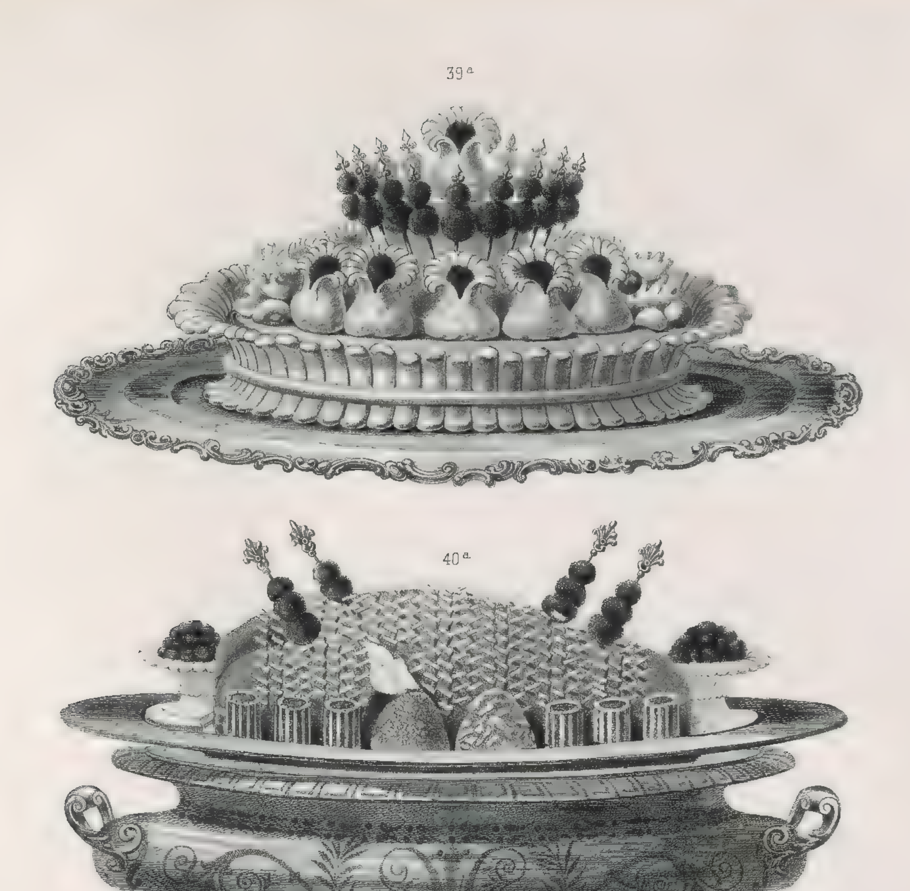
Choisissez une belle longe de veau coupée à la hauteur de la sixième côte, supprimez-en les os saillants de la chaîne, à côté du filet mignon, ainsi que les bouts des côtes; coupez droit la bavette, piquez la surface de celle-ci avec la pointe du couteau pour en chasser l'air; roulez-la en dessous; ficelez la longe pour la maintenir de belle forme, enveloppez-la avec du papier beurré, couchez-la sur broche à l'anglaise si c'est possible. — Deux heures et demie avant de servir, faites cuire la longe à feu modéré, mais large, bien embrasé; arrosez-la souvent avec du beurre fondu et la graisse de la lèchefrite; 2 heures après déballez-la pour la faire colorer, débrochez-la ensuite sur un plafond, débridez-la, salez-la; découpez alors le filet supérieur en *entaille*, dans le genre que représente le dessin, remettez les parties coupées dans le creux de l'entaille; posez la longe d'aplomb sur un plat de relevé, fixez solidement à l'un des bouts une jolie coupe en riz correctement taillée, emplissez-la avec des petites truffes rondes; du côté opposé, dressez un bouquet de pointes d'asperges ou de haricots verts. De chaque côté du plat dressez 2 bouquets de croquettes de forme ronde, alternés avec des bouchées à la Montglas; glacez la longe, glacez les truffes, envoyez séparément une sauce espagnole réduite au vin, mais peu liée.

736. — Longe de veau à la crème.

Choisissez une belle longe de veau, désossez-la, en partie, en retirant la chaîne; enlevez le rognon, roulez la bavette sur le filet mignon; ficelez-la régulièrement, emballez-la dans du papier beurré, couchez-la sur broche pour la faire rôtir pendant 2 heures et 1/4, en l'arrosant souvent; 2 heures après, déballez-la pour la faire colorer; débrochez-la sur un plafond, débridez-la, détachez le filet mignon, escalopez celui-ci vivement, ainsi que le rognon cuit séparément; placez ces escalopes dans un sautoir, mêlez-les avec à peu près leur même volume de champignons coupés en lames; liez le ragoût à point avec une bonne sauce à la crème. — Enlevez une forte *entaille* sur le filet supérieur de la longe, en formant une espèce de caisse carrée, emplissez le vide de cette caisse avec le ragoût préparé; coupez en tranches minces la partie enlevée, reformez-la aussi bien que possible, en dressant les tranches sur le ragoût; glacez la longe, entourez-la avec 2 litres de petits pois cuits à l'anglaise, mêlés avec un gros morceau de beurre; envoyez à part une sauce béchamel, succulente mais légère.

PLANCHE NEUVIÈME A. — RELEVÉS DE BOUCHERIE. — ROSBIF.

39^{e}



40^{e}

41^{e}



39e. Oreilles de veau à la Périgord. 40e. Filet de boeuf à la moderne.

41e Aloyau rôti.

737. — Longe de veau à la Macédoine.

Parez et désossez complétement une longe de veau, en supprimant le rognon, ainsi que le filet mignon; roulez la longe, ficelez-la régulièrement, marquez-la dans une braisière, foncée avec des bardes de lard; salez-la très-légèrement, arrosez-la avec 300 gram. de beurre; posez la braisière sur feu; 10 à 12 minutes après, poussez-la à four modéré, afin de cuire la longe doucement, en ayant soin de la retourner de temps en temps; faites rôtir séparément le filet mignon et le rognon. — Au moment de servir, égouttez la longe pour la débrider, puis séparez le gros filet de la bavette, étalez celle-ci sur le fond d'un plat de relevé; sur cet appui, dressez le gros filet de la longe, découpé en tranches minces, un peu en biais, afin de les obtenir plus larges; glacez les viandes au pinceau, garnissez-les, des deux côtés, avec une macédoine de légumes printaniers, liée avec un peu de bonne béchamel réduite. Sur l'un des bouts du plat, dressez le filet mignon ainsi que le rognon, parés et coupés en tranches minces; sur l'autre bout, dressez un bouquet de croquettes de pommes de terre. Envoyez à part une saucière de demi-glace.

738. — Longe de veau à la Montansier.

Désossez complétement une longe de veau, en tenant la bavette courte; parez-la, bridez-la pour la faire cuire au four, en procédant comme il est dit à l'article qui précède, mais en l'arrosant souvent. Aussitôt que la longe est cuite, égouttez-la pour la parer carrément, la découper en tranches minces, la reformer sur plat de relevé, en alternant chaque tranche avec une cuillerée de truffes émincées, sautées à l'italienne. Quand la longe est reformée, masquez-la avec une couche de béchamel réduite, très-serrée, mêlée avec un blanc d'œuf fouetté pour la rendre plus consistante; saupoudrez celle-ci avec du parmesan râpé, arrosez-la avec un peu de beurre fondu, glacez-la à la salamandre; entourez alors le relevé, des deux côtés, avec des bouchées aux truffes; sur l'un des deux bouts, dressez le filet mignon et sur l'autre le rognon, émincés. Envoyez à part une demi-glace.

739. — Selle de veau à la Parisienne.

Parez une selle de veau bien blanche, en retirant la graisse et la peau des deux filets; piquez ceux-ci avec du lard; marquez la selle dans un plafond foncé avec des légumes émincés; arrosez-la avec du beurre fondu, salez-la. couvrez-la avec du papier beurré, poussez-la au four pour la faire cuire tout doucement, en l'arrosant souvent; quand elle est de belle couleur, sortez-la pour l'égoutter sur un plafond; détachez les deux filets, découpez-les en tranches minces, remettez aussitôt chaque filet sur l'os, dans l'ordre où ils étaient avant; garnissez la selle des deux côtés avec des pointes d'asperge blanchies, sautées au beurre, liées avec un peu de bon velouté; aux deux bouts du plat, dressez les 2 rognons émincés, cuits entiers (séparément), dans un sautoir; glacez les filets et les rognons, envoyez à part une saucière de demi-glace.

740. — Selle de veau à la Duchesse.

Choisissez une selle de bon veau, coupez les bavettes droites, détachez les rognons; supprimez la peau des gros filets pour les piquer avec du lard; bridez-la, faites-la rôtir à la broche, ou dans un plafond, au four, avec du beurre, en l'arrosant souvent; quand elle est cuite à point, salez-la, débrochez-la pour la débrider; détachez les deux filets, découpez-les en tranches un peu en biais, puis remettez-les en place. Dressez alors la selle sur un plat long, entourez-la, des deux côtés, avec une garniture de pointes d'asperge blanchies, sautées au beurre, assaisonnées, liées avec un bon velouté réduit. Aux deux bouts, dressez les rognons, cuits séparément, coupés en tranches. Envoyez à part une saucière de velouté léger.

741. — Selle de veau à l'Anglaise.

Parez une selle de veau, bridez-la bien ronde, marquez-la dans un plafond, arrosez-la avec du beurre, faites-la cuire au four, en l'arrosant souvent; quand elle est à point, détachez-en les filets, découpez-les en tranches minces, dressez-les sur un plat de relevé bien chaud; entourez-les, des deux côtés, avec une vingtaine de tranches de jambon coupées d'égale forme; dressez à chaque bout un buisson de petites bouchées garnies d'épinards; envoyez à part une sauce à la crème, ainsi qu'un plat de petits pois à l'anglaise.

742. — Pâté de veau à l'Anglaise.

Choisissez un grand plat en porcelaine anglaise, de forme carrée, mais un peu plus long que large. — Désossez un carré de veau, divisez les chairs en tranches, battez-les légèrement, assaisonnez-les de haut goût; puis rangez-les par couches dans le plat à l'anglaise, en alternant chaque couche avec des tranches de jambon cru, du petit salé. — On peut ajouter une pincée d'échalottes hachées. — Montez les viandes un peu en dôme, masquez-les également

avec des tranches de jambon, ajoutez une pointe de cayenne, coulez au fond du plat un peu de bon jus froid. Humectez les bords du plat avec de l'eau, pour les masquer avec une bande de pâte brisée, fine, ou du feuilletage, humectez-en la surface, puis masquez le pâté, en même temps que la bande, appliquée sur les bords du plat; appuyez la pâte d'abord à la base du dôme, puis sur les bords, afin de souder les deux abaisses; coupez alors la pâte ras des bords du plat; cannelez l'épaisseur des deux abaisses à l'aide d'un couteau, en coupant perpendiculairement la pâte à petite distance, mais en l'appuyant en même temps avec le pouce de façon à relever d'un côté la pâte coupée. Faites une petite ouverture sur le centre du dôme, ornez celui-ci avec quelques feuilles imitées en pâte; dorez la surface, poussez le pâté au four; dès que la pâte commence à se colorer, couvrez-la avec du papier : un gros pâté doit être cuit pendant une heure et demie; en le sortant du four, posez-le sur un plat long, couvert d'une serviette.

743. — Selle de mouton à la Chartreuse. (Dessin n° 42.)

Choisissez une belle selle de mouton, mortifiée à point; supprimez-en les rognons, désossez-la en partie seulement; parez carrément les bavettes, roulez-les en dessous; ficelez régulièrement la selle, salez-la légèrement, marquez-la dans une braisière, foncée avec des débris de lard, légumes émincés, un bouquet d'aromates; mouillez-la avec la valeur d'un litre de bouillon ordinaire; posez alors la braisière sur feu vif, faites réduire le mouillement à glace; à ce point, mouillez de nouveau la selle à moitié de hauteur avec du bon bouillon, ainsi qu'une bouteille de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition; quand il est réduit d'un quart, retirez la braisière sur feu modéré, couvrez-la, finissez de cuire ainsi la selle, en l'arrosant souvent avec son fonds. Au moment de servir, égouttez la selle sur un plafond, débridez-la, parez-la; allongez le fonds de sa cuisson avez un peu de bouillon, faites-le bouillir, passez-le, dégraissez-le bien, faites-le réduire en demi-glace. — Détachez les deux filets de la selle, parez-les, découpez-les en tranches, en reformant les filets, puis dressez-les, l'un à côté de l'autre, sur la charpente de la selle, posée sur un plat de relevé. Dressez 6 petites chartreuses sur chaque bout du plat, de façon à laisser un petit vide entre elles et les bouts de la selle; emplissez ce vide avec des haricots verts, cuits à l'anglaise, de belle couleur; dressez sur les côtés 5 à 6 botillons d'asperges vertes, en les alternant avec un bouquet de petits pois; piquez 2 hâtelets aux deux extrémités de la selle, en les penchant légèrement en dehors; glacez la selle; envoyez à part une sauce à la crème, réduite avec le fonds de cuisson de la viande, passé, dégraissé et réduit.

744. — Selle de mouton à la Duchesse.

Parez une selle de mouton mortifiée à point, écourtez les os des côtés, en dessous des bavettes; coupez celles-ci droites, puis, avec la pointe d'un couteau, brisez, de distance en distance, les anneaux de la chaîne dorsale, afin d'empêcher qu'elle ne se torde et se recourbe à la cuisson; roulez alors les bavettes en dessous, ficelez régulièrement la selle, emballez-la avec du papier beurré, couchez-la sur broche pour la faire partir à feu modéré, une heure et quart avant de servir; arrosez-la souvent pendant sa cuisson avec la graisse de la lèchefrite; une heure après, déballez-la pour la faire colorer, puis salez-la, débrochez-la sur un plafond, détachez vivement les gros filets pour les découper en tranches un peu en biais; replacez chaque filet sur la charpente de la selle, préalablement parée et posée d'aplomb sur un plat de relevé; garnissez la selle, de chaque côté, avec des pommes de terre à la duchesse, dressez aux deux bouts un buisson de rissoles aux épinards, envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

745. — Selle de mouton à la Piémontaise.

Parez les deux filets d'une bonne selle de mouton, en supprimant la graisse et la peau adhérente aux chairs, de façon à pouvoir les piquer au lard; brisez les os de la chaîne dorsale avec la pointe d'un gros couteau, puis roulez les bavettes en dessous; ficelez alors la selle, couchez-la sur broche, emballez-la avec du papier beurré, faites-la rôtir à feu modéré pendant une heure et quart; arrosez-la souvent pendant sa cuisson, déballez-la pour la faire colorer; débridez-la sur un plafond; cernez les deux filets en laissant adhérer quelques parties grasses des côtés, découpez-les en biais. — Dans l'intervalle, préparez un risot à la piémontaise dans les conditions prescrites au n° 216. Au moment de servir, dressez le risot sur un plat de relevé, saupoudrez-le avec quelques poignées de truffes blanches, dressez les filets de la selle sur ce riz, en les reformant; glacez-les bien; envoyez à part une demi-glace.

746. — Selle de mouton des Ardennes, purée de marrons.

Parez et piquez les deux filets d'une selle de mouton des Ardennes, couchez la selle sur broche, faites-la rôtir à feu modéré pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant souvent; quand elle est cuite, débrochez-la, salez-la, détachez-en les deux filets pour les découper en tranches un peu en biais, en laissant adhérer une petite partie des graisses. Coupez les bavettes de la selle, rangez-les sur un plat de relevé, afin d'en faire un appui; sur celui-ci dressez les deux filets de la selle découpés; envoyez à part une purée de marrons, ainsi qu'une saucière de demi-glace.

747. — Selle de mouton au gratin.

Panez une selle de mouton, roulez les bavettes en dessous, bridez-la bien ronde, marquez-la dans un plafond creux, foncé avec des débris de lard et des légumes émincés; mouillez-la avec du bouillon, faites-la braiser selon la règle; quand elle est cuite, laissez-la refroidir à moitié dans son fonds, égouttez-la ensuite pour la découper en tranches, dressez celles-ci sur un plat de relevé, en les prenant une à une et en les alternant à mesure avec une cuillerée de soubise non passée, c'est-à-dire un ragoût d'oignons émincés, liés avec du velouté réduit ou de la béchamel. Quand la selle est reformée, masquez également les dessus avec une couche de cet appareil, saupoudrez celui-ci avec de la mie de pain, glacez-le à la salamandre, tenez quelques minutes le plat à la bouche du four, en arrosant de temps en temps la selle avec un peu de glace. Au moment de servir, entourez la selle avec une garniture de petits pains de riz au gras, moulés dans des moules à dariole. Envoyez à part une sauce espagnole réduite avec le fonds bien dégraissé de la selle.

748. — Selle de mouton à la Bretonne.

Parez une selle de mouton, en mettant les chairs des filets à nu pour les piquer, brisez l'os de la chaîne épinière, ficelez-la, marquez-la dans une braisière foncée avec des légumes émincés; salez-la légèrement, mouillez-la à moitié de sa hauteur avec du bouillon et une demi-bouteille de vin blanc, couvrez-la avec un papier beurré; faites partir le liquide en ébullition. Quand le fonds est réduit du quart de son volume, couvrez la braisière, poussez-la à la bouche du four, pour cuire la selle à point, en l'arrosant souvent avec son fonds; quand elle est de belle couleur, égouttez-la, détachez-en les filets pour les découper vivement en biais, les remettre sur la charpente de la selle parée, posée d'aplomb sur un plat de relevé; versez alors dans une poche en toile, munie d'une douille, une purée de haricots un peu ferme; poussez autour de la selle des ronds de purée; glacez la viande; envoyez à part une sauce Bretonne, n° 312.

749. — Selle d'agneau à la purée d'artichauts.

La selle proprement dite d'un agneau ordinaire ne suffirait pas pour un relevé; c'est pourquoi on laisse ordinairement adhérer les 2 gigots de l'agneau, sans pour cela en changer la dénomination; cependant on appelle aussi cette pièce un *double d'agneau*. Parez les bouts des gigots, en brisant l'os de la seconde jointure, afin de pouvoir les brider à plat; coupez les bavettes de la selle, puis couchez la pièce sur broche après l'avoir traversée avec une brochette; emballez-la avec du papier huilé, faites-la partir une heure et quart avant le moment de servir; une heure après, déballez-la pour la faire colorer; salez-la, débrochez-la sur une plaque, glacez-la, dressez-la sur un plat sans la découper. Envoyez à part une purée d'artichauts entourée avec de petites bouchées garnies avec un salpicon de champignons; envoyez en même temps une saucière de jus ou de demi-glace. — Cette pièce doit être découpée dans la salle à manger par les maîtres d'hôtel, qui dressent dans chaque assiette 2 petites tranches d'agneau, en les arrosant avec un peu de jus : on présente aux convives la purée d'artichauts.

750. — Gigot de mouton à la Fermière.

Choisissez un gigot de mouton avec sa longe, mortifié à point; désossez-le jusqu'à la première jointure, sciez le bout du manche, salez légèrement les viandes intérieures, ficelez le gigot de forme allongée; marquez-le alors dans une braisière foncée avec des débris de lard, légumes émincés, aromates; mouillez-le avec la valeur d'un litre de grand bouillon; faites vivement tomber à glace celui-ci, sans prendre couleur; mouillez de nouveau le gigot à peu près à hauteur avec du bouillon ; faites-le réduire d'un quart, puis retirez la braisière sur feu modéré, pour finir de cuire tout doucement le gigot avec du feu sur le couvercle ou à la bouche du four, en le retournant et en l'arrosant souvent avec sa cuisson. Quand il est cuit, égouttez-le sur un plafond; passez et dégraissez le fonds de cuisson pour le réduire en demi-glace. Au dernier moment, découpez d'abord la longe du gigot en tranches, puis la noix et la sous-noix; dressez ces tranches sur plat en reformant le gigot, rangez autour de celui-ci une garniture à la fermière (n° 559); envoyez à part une sauce tomate.

751. — Gigot de mouton à la Dubouzet.

Désossez entièrement un gigot de mouton, sans l'ouvrir; emplissez le vide avec un hachis de porc frais, pilé, assaisonné de haut goût, mêlé avec une truffe hachée. Bridez-le de jolie forme, faites-le braiser à court mouillement, en l'arrosant souvent. D'autre part, faites cuire une douzaine de pommes de terre en robe, rondes, d'égale grosseur, bien entières; quand elles sont froides, tournez-les de forme ronde, pratiquez une petite ouverture d'un côté, puis videz-les, à l'aide d'une cuiller à légumes; emplissez alors le vide avec des fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue. Fermez l'ouverture avec un peu de purée ou de farce, rangez les pommes de terre dans un sautoir;

assaisonnez-les, mouillez-les avec un peu de bon jus, non dégraissé; couvrez-les avec un papier beurré; cuisez-les à four modéré pendant une demi-heure. — Au moment de servir, égouttez le gigot, découpez-le, dressez-le sur un plat long; entourez-le avec les pommes de terre farcies, masquez celles-ci, ainsi que les viandes, avec une bonne espagnole réduite avec du madère et le fonds de cuisson du gigot.

752. — Double de mouton rôti. (Dessin nº 40.)

Ce qu'on appelle *double* de mouton, c'est le train de derrière de l'animal auquel on laisse adhérer la selle, en tout ou en partie, selon les proportions qu'on veut donner au relevé. Mais pour servir une telle pièce dans un dîner, il faut naturellement choisir des moutons de race mignonne, jeunes et gras. — Quand les viandes des selles ou des gigots sont couvertes d'une couche de graisse très-épaisse, il convient de ciseler celle-ci, afin de faciliter la cuisson des viandes.

Coupez droit la panoufle de la selle, dégagez le bout des os de côte pour les écourter, afin de rouler les poitrines en dessous et les ficeler. Brisez les nerfs des gigots, en les ployant à la jointure; brisez l'os du gras de cuisse, sciez le bout des manches, rapprochez-les pour les ficeler, mais sans les couper du tout; bridez les gigots en les traversant en dessous avec une brochette, de façon à les maintenir droits. Enveloppez la pièce avec du papier beurré, cuisez-la à la broche ou au four; la broche est certainement préférable, mais il n'est pas toujours facile de faire tourner régulièrement une pièce de cette nature. Dans les deux cas, il faut la cuire à feu modéré, en tenant les viandes *vert-cuites*. Quand la pièce est cuite, salée et déballée, coupez les manches des gigots pour les papilloter, glacez les surfaces, dressez le relevé sur un plat, avec un peu de jus au fond de celui-ci, mais sans aucun entourage. Il est préférable de servir séparément les garnitures qui doivent l'accompagner. — Cette pièce est dressée pour aller sur table; elle est posée sur un réchaud.

753. — Gigot de mouton braisé, à la Provençale.

Faites couper un gigot de mouton, avec sa longe, mortifié à point; désossez-le en ne laissant que le manche; lardez les chairs intérieures avec des filets de lard et jambon crus, puis avec quelques gousses d'ail; assaisonnez-les avec sel et poivre, cousez-les; masquez alors le fond d'une casserole ovale avec quelques parures de lard et jambon crus, posez le gigot sur ce fond, ajoutez 1 carotte, 2 oignons, un bouquet de persil garni d'aromates, poivre en grains et girofle; mouillez-le juste à couvert, avec une bouteille de vin blanc et du bouillon non dégraissé; faites partir le liquide en ébullition, retirez la casserole sur des cendres chaudes ou à la bouche du four, couvrez le gigot avec du papier beurré et la casserole avec son couvercle; retournez de temps en temps le gigot; quand il est cuit, égouttez-le pour le découper en tranches; dressez celles-ci sur plat en reformant le gigot; papillotez le manche, dressez autour de la viande une garniture composée de tomates et de champignons farcis; glacez le gigot, passez et dégraissez le fonds de cuisson, pour le réduire en demi-glace; l'envoyer dans une saucière.

754. — Gigot de mouton bouilli, à l'Anglaise.

Choisissez un bon gigot de mouton peu mortifié et coupé rond, c'est-à-dire sans longe; sciez le manche et l'os saillant, plongez-le à l'eau bouillante dans une braisière ou une casserole longue; ajoutez une poignée de sel, couvrez le vase, donnez au gigot autant de quarts d'heure de cuisson qu'il pèse de livres, mais en observant que l'ébullition doit être continue et violente. Au moment de servir, égouttez le gigot pour le dresser sur un plat chaud, le masquer avec une sauce aux câpres à l'anglaise; envoyez à part un plat de choux frisés, préparés à l'anglaise, c'est-à-dire coupés en quartiers, légèrement blanchis, cuits dans du bouillon, à grand mouillement.

755. — Gigot de mouton rôti, à la Bordelaise.

Choisissez un gigot de mouton mortifié à point, sciez-en le manche, battez les chairs sur les parties les plus épaisses (avec le plat du couperet), afin de les attendrir; introduisez dans les chairs de la *souris* 2 gousses d'ail crues, pelées; couchez le gigot sur broche, faites-le partir à feu modéré, cuisez-le à peu près pendant une heure, en l'arrosant souvent; quand il est à point, débrochez-le pour le saler, le papilloter, le dresser sur un plat chaud, sans le découper; glacez-le au pinceau, entourez-le avec une garniture de cèpes farcies ou cuites à la Bordelaise. Envoyez séparément une sauce napolitaine, peu liée.

PLANCHE DIXIÈME. — RELEVÉS DE BOUCHERIE. — FILETS.



42. Selle de mouton à la chartreuse. 43 Longe de veau à la Montglas

756. — Gigot de mouton rôti, au chasseur.

Faites mortifier à point un bon gigot de mouton, parez-le *à vif* sur le côté de la noix, piquez-le avec du lard, faites-le macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite. — Deux heures avant de servir, égouttez le gigot, épongez-le sur un linge, couchez-le sur broche, faites-le rôtir à feu vif pendant une heure à peu près, en l'arrosant souvent; tenez-le *vert-cuit;* quand il est à point, débrochez-le sur une plaque, dressez-le sur une plat chaud, masquez-le avec une sauce poivrade, papillotez le manche.

757. — Cuissot de veau rôti, à l'Italienne.

Choisissez un moyen cuissot de veau bien blanc, désossez-le à moitié, bridez-le, sciez l'os saillant de la *noix,* ainsi que le *manche;* salez-le, placez-le dans un plafond à rebords, arrosez-le avec 5 à 600 gram. de beurre fondu, couvrez-le avec un papier beurré, poussez le plafond à four modéré pour cuire le cuissot tout doucement, pendant deux heures, en l'arrosant et en le retournant souvent; quand il est de belle couleur, sortez-le du four, parez le manche, détachez la noix, coupez l'os qui l'avoisine, dressez le cuissot sur le côté où était la noix; découpez alors la *sous-noix* en *entaille,* remettez-la aussitôt en place; découpez également la bonne noix pour la dresser en couronne sur le bout du plat opposé au manche; glacez bien les viandes, versez un peu de bon jus sur le fond du plat, envoyez séparément un plat de friture, composée de choux-fleurs, aubergines, pommes des terre, croquettes de riz; envoyez en même temps une sauce tomate. — Cette pièce peut, avantageusement, être découpée dans la salle à manger.

758. — Cuissot de veau à la Samaritaine.

Désossez, jusqu'à la jointure du manche, un moyen cuissot de veau; cousez-le de forme ovale, marquez-le dans une braisière foncée avec du lard et quelques gros légumes; mouillez-le à moitié de hauteur avec du bon bouillon, couvrez-le avec du papier beurré; faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; couvrez alors la braisière, poussez-la à la bouche du four, afin de faire cuire tout doucement le cuissot, en l'arrosant et en le retournant de temps en temps; quand il est à point, cernez-le, égouttez-le, parez le manche, puis cernez la *sous-noix* de façon à enlever une pièce ronde sur le milieu du cuissot, en le creusant; dressez alors le cuissot sur un plat long, bien chaud; emplissez le creux avec une grosse *montglas* composée de ris de veau, champignons, truffes, langue à l'écarlate; dressez ce ragoût en dôme. Papillotez le manche du cuissot; dressez à chaque bout du plat un joli bouquet de légumes simples ou mêlés; sur les côtés, dressez une couronne d'escalopes de veau coupées sur les meilleures parties des viandes retirées du cuissot, masquées avec un peu de bon velouté, alternées chacune avec une épaisse tranche de champignon.

759. — Cuissot de veau rôti, à la Macédoine.

Choisissez un cuissot de veau bien blanc, sciez-en le manche, enveloppez-le avec du papier beurré; couchez-le sur broche à l'anglaise, faites-le partir à feu vif, cuisez-le de 1 heure 1/2 à 2 heures, mais en l'arrosant souvent avec du beurre. Un quart d'heure avant de retirer le cuissot, déballez-le pour lui faire prendre une belle couleur; débrochez-le ensuite sur une plaque, salez-le, dressez-le sur plat de relevé, glacez-le au pinceau; versez un peu de jus réduit dans le fond du plat, envoyez à part une macédoine de légumes printaniers, en même temps qu'une saucière de sauce à la crème. — Ce relevé doit être découpé à la salle à manger.

760. — Noix de veau à la Jardinière. (Dessin n° 41.)

Une belle noix de veau garnie de sa tétine, bien piquée, cuite à point, glacée, de belle couleur, est un relevé qui, en France, est très-estimé, accepté dans tous les dîners, car le veau est généralement très-beau et d'excellente qualité. — Parez les parties découvertes d'une grosse noix de veau, sans retirer la tétine; piquez-les avec du lard. — Salez la viande, bridez-la de forme allongée; marquez-la alors dans une casserole foncée en braise; mouillez-la au tiers de hauteur avec du bouillon clarifié; faites réduire le liquide à feu vif; mouillez de nouveau la noix avec du bon fonds non dégraissé, couvrez-la avec du papier beurré, faites bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes, puis retirez la casserole sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle; finissez de la cuire ainsi, en l'arrosant avec son fonds : la viande de veau rôtie ou braisée doit toujours être bien cuite. — En dernier lieu, égouttez la noix, débridez-la, glacez-la au pinceau; tenez-la pendant quelques minutes à la bouche du four, puis dressez-la sur un plat de relevé, en l'appuyant sur un fond en viande ou en riz, afin d'en relever l'ampleur; ornez-la avec 2 hâtelets de légumes, en les piquant en éventail; dressez de chaque côté un beau bouquet de carottes nouvelles, bien rouges, glacées entières. Sur les bouts, dressez un bouquet de petits pois à l'anglaise et un bouquet de choux-fleurs, en les alternant avec une grosse quenelle cloutée aux truffes. Masquez le fond du plat avec un peu de bon jus. Envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite avec le fonds de cuisson de la noix, mais peu liée.

Ce relevé est dressé pour aller sur table; il est posé sur un réchaud. — En Angleterre, on sert toujours de la viande salée, en même temps que le veau cuit, jambon ou langue de bœuf. Cette méthode mérite l'attention des gourmets.

761. — Noix de veau et jambon, aux tomates.

Choisissez une belle noix de veau, parez-la sans retirer la tétine, lardez-la intérieurement avec de longs filets de lard et de jambon crus; bridez-la de forme ovale, puis piquez toute la surface avec du lard fin; salez-la légèrement, masquez-la avec une *matignon* sèche, soutenez celle-ci avec des bardes de lard et du papier beurré; couchez-la sur broche, faites-la partir à feu doux pour la cuire pendant 1 heure 1/2. Vingt-cinq minutes avant de servir, déballez la noix, faites-la colorer, débrochez-la, découpez-la en *entaille* sur son épaisseur, puis dressez-la sur plat de relevé; sur chaque bout du plat, rangez un bouquet de tomates au gratin, et sur les deux côtés, une couronne de belles tranches de jambon coupées d'une égale épaisseur, parées de même forme. Glacez le veau et le jambon; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite, peu liée.

762. — Noix de veau braisée, à la Lyonnaise.

Parez une belle noix de veau, en laissant la tétine, lardez-la intérieurement avec des filets de lard et de jambon crus; cloutez les parties découvertes, sur sa surface supérieure, avec des truffes crues, bien noires; salez-la légèrement, enveloppez-la avec des bardes de lard, marquez-la dans une casserole longue, foncée avec du lard et des légumes émincés; ajoutez un bouquet garni, mouillez-la à moitié de hauteur avec un fonds de *mirepoix;* faites partir le liquide en ébullition vive pendant 10 minutes; retirez la casserole sur feu modéré, couvrez-la; finissez de cuire la noix tout doucement, en l'arrosant souvent avec sa cuisson. Deux heures après, elle doit se trouver à point, bien glacée; égouttez-la sur un plafond, découpez-la en *entaille,* dressez-la sur un petit fond en riz taillé, bien d'aplomb. A chaque bout du plat, fixez contre le riz ou la noix, à l'aide d'un hâtelet, une petite coupe taillée à trois quarts de rondeur, emplissez-les toutes deux avec un *émincé* de champignons, dressez autour de la pièce une garniture à la lyonnaise (v. n° 566). — On peut toujours remplacer le riz par un morceau de poitrine de veau bouillie, refroidie sous presse, parée, chauffée à la bouche du four en la glaçant. Les appuis, en général, relèvent avantageusement les grosses pièces.

763. — Noix de veau à la Châtelaine.

Parez une belle noix de veau, sans détacher la tétine; piquez les parties découvertes avec du lard, faites-la braiser, glacez-la en dernier lieu. — D'autre part, faites pocher, sur une plaque, à la bouche du four, une couche de farce à la crème, étalée d'un demi-centim. d'épaisseur; coupez-la en ronds avec un petit coupe-pâte. Coupez une égale quantité de ronds de langue à l'écarlate de même dimension que la farce. Au moment de servir, dressez la noix sur un plat long, entourez-la, des deux côtés, avec des ronds alternés de farce et de langue écarlate; aux deux bouts du plat, dressez un buisson de truffes cuites au vin, coupées ou entières. Glacez la langue, saucez les truffes avec un peu d'espagnole, réduite avec le fonds de cuisson de la noix; envoyez le surplus dans une saucière.

764. — Noix de veau à la Soubise.

Parez une belle noix de veau, en retirant la tétine; piquez la surface supérieure des chairs avec du lard fin et en lignes serrées; bridez la noix, marquez-la dans une casserole foncée avec du lard, du jambon et des légumes émincés; mouillez-la avec la valeur d'un verre de bouillon, faites vivement tomber celui-ci à glace; mouillez-la ensuite à hauteur avec du bouillon, masquez-la avec un rond de papier; posez la casserole sur feu vif; 10 minutes après, retirez-la sur feu modéré, avec du feu sur le couvercle; cuisez la noix tout doucement, en l'arrosant de temps en temps avec son fonds. Au moment de servir, égouttez la noix sur un plafond, pour la glacer au pinceau, puis découpez-la en tranches; dressez celles-ci en reformant la noix, arrosez-la avec son fonds dégraissé et réduit; envoyez à part une purée soubise. — Cette pièce peut être servie avec toutes les garnitures applicables aux relevés gras.

765. — Noix de veau à la Suzeraine.

Parez une grosse noix de veau, sans retirer la tétine; cloutez avec des truffes et du jambon les parties découvertes; assaisonnez-les; marquez la noix dans une casserole foncée avec des débris de lard et des légumes; faites—la braiser à court mouillement; quand elle est cuite, égouttez-la, entourez-la de chaque côté avec 2 bouquets de tomates et de concombres farcis; aux deux bouts, dressez un bouquet de petites saucisses à la chipolata, glacez la

noix et les tomates, saucez légèrement les concombres avec un peu d'espagnole, réduites ensemble avec de la tomate; envoyez le surplus de cette sauce en saucière.

766. — Noix de veau aux petits pois.

Parez une noix de veau, en supprimant la tétine; piquez, avec du lard, la surface des chairs découvertes; laissez-la dégorger à l'eau froide pendant 2 heures, puis faites-la blanchir jusqu'à l'ébullition; égouttez-la aussitôt pour la rafraîchir, la marquer dans une casserole, juste de sa dimension, foncée avec lard, jambon et légumes émincés; salez-la légèrement, mouillez-la à trois quarts de hauteur, avec du bon bouillon; couvrez-la avec du papier beurré, faites réduire le mouillement d'un tiers de son volume; à ce point, retirez-la sur feu modéré, avec du feu sur le couvercle; finissez de la cuire, en l'arrosant de temps en temps avec son fonds. Au moment de servir, égouttez la noix pour la dresser sur un plat de relevé, l'entourer avec une garniture de petits pois cuits. Passez et dégraissez le fonds, réduisez-le en demi-glace, envoyez-le dans une saucière.

767. — Côtelettes de veau à la Dreux.

Coupez 15 à 18 côtelettes prises sur les parties couvertes des carrés; elles doivent être de grosse forme et d'une égale longueur; supprimez-en l'os de la noix, salez-les; lardez ensuite les chairs avec des filets de truffes crues et de la langue à l'écarlate cuite; enveloppez les côtelettes avec du lard, puis marquez-les dans un sautoir profond, foncé avec des légumes émincés, quelques parures de jambon; mouillez-les à couvert avec du bon bouillon non dégraissé, ainsi qu'avec un verre de vin blanc. Faites réduire le mouillement de moitié, finissez de cuire les côtelettes tout doucement; aussitôt qu'elles sont à point, rangez-les sur un plafond; laissez-les refroidir sous presse légère. Quand les côtelettes sont bien froides, déballez-les pour les parer régulièrement, les ranger dans un sautoir, les arroser avec leur fonds de cuisson passé, dégraissé, réduit en demi-glace; couvrez alors le sautoir, chauffez les côtelettes à feu doux, pendant 25 minutes; égouttez-les ensuite, papillotez-les, dressez-les en couronne sur un plat de relevé; dressez alors, dans le puits de la couronne, une garniture composée de petites quenelles, des têtes de champignon, de petites truffes rondes; masquez ces garnitures avec une sauce tortue, mêlée avec un peu de tomate.

768. — Côtelettes de veau à la Russe.

Coupez 15 à 18 belles côtelettes de veau, battez-les légèrement pour les parer avec soin; salez-les, roulez-les dans du beurre fondu pour les faire griller des deux côtés; aussitôt cuites, papillotez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les en couronne sur plat de relevé, autour d'une garniture de cèpes à la russe, préalablement dressés en dôme sur le centre du plat, saupoudrés avec de la mie de pain, glacés à la salamandre. Envoyez séparément une sauce espagnole réduite, mais peu liée.

769. — Tête de veau en tortue.

Choisissez une belle tête de veau bien blanche, désossez-la, faites-la dégorger; placez-la ensuite dans une casserole, couvrez-la avec de l'eau froide, posez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, mais lentement; au premier bouillon, égouttez la tête pour la plonger à l'eau froide; détachez alors les oreilles rondes; divisez les autres parties en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte de 5 à 6 centim.; flambez tour à tour ces ronds, sans laisser de poils; supprimez-en la graisse et les chairs maigres, pour ne laisser que les parties cutanées; les oreilles doivent rester entières après avoir été bien nettoyées à l'intérieur; citronnez chaque morceau, rangez-les dans une casserole, foncée avec quelques débris de graisse crue; mouillez-les à couvert avec un *fonds blanc;* couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les tout doucement. — Au moment de servir, égouttez les morceaux de tête sur un linge, parez les oreilles en ciselant le *pavillon externe* ou membrane saillante, de façon qu'en les repliant en dehors, elles forment une espèce de papillote; coupez les carrés en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte, puis dressez-les, ainsi que les autres parties, dans une croustade en pain ou en riz, taillée de forme basse et ovale, préalablement collée sur le centre d'un plat de relevé. Masquez très-légèrement les morceaux de tête avec une sauce tortue, entourez la croustade avec une garniture tortue, dressée par groupes, en séparant chaque groupe par une grosse quenelle décorée; piquez 2 hâtelets garnis sur chaque bout de la croustade, glacez celle-ci, saucez très-légèrement la garniture; envoyez à part le restant de la sauce.

770. — Tête de veau à l'Indienne.

Désossez une tête de veau, faites-la blanchir, divisez-la en ronds; cuisez-la, en procédant selon la méthode prescrite dans l'article précédent.—Au moment de servir, enlevez les morceaux de tête à l'écumoire pour les égoutter sur un linge, les dresser avec goût sur un plat de relevé, masqué au fond avec une épaisse couche de riz.

Entourez alors la tête avec une jolie couronne de quenelles de volaille, moulées à la cuiller à bouche, ainsi qu'avec quelques belles têtes de champignon; masquez les garnitures et la tête avec une sauce au *Cary*. Envoyez à part un plat de riz cuit à *l'indienne*.

771. — Oreilles de veau à la Périgord. (Dessin n° 39 A.)

Ce relevé peut, sans inconvénient, figurer dans les dîners les plus somptueux, accompagné d'un autre relevé de viande de boucherie; par sa riche simplicité, il va de pair avec les plus distingués. — Choisissez une douzaine de grosses oreilles de veau, bien blanches; faites-les dégorger et blanchir, flambez-les avec le plus grand soin, emplissez le vide avec un gros légume enveloppé de lard, afin de maintenir le tuyau externe debout; citronnez-les, rangez-les sur le fond d'une casserole, masquée avec du lard; mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler, gras, blanc, onctueux; ajoutez les chairs de 2 ou 3 citrons sans écorce ni pepins, ainsi qu'une bouteille de vin blanc; cuisez-les à feu modéré.

D'autre part, taillez une jolie croustade en riz de forme ovale, élégante, correcte, blanche, pure dans ses détails; tenez-la à couvert jusqu'au moment de servir; collez-la alors sur un plat long, fixez sur son centre un montant en pain forme de pyramide, masqué avec une couche épaisse de farce ordinaire, et celle-ci pochée à la bouche du four. Au moment de servir, égouttez les oreilles, déballez-les, écourtez-en le pavillon externe pour le ciseler; posez-les d'aplomb, emplissez le vide de chaque oreille avec une petite truffe ronde, rangez-les ensuite sur la croustade, autour du montant; contre les parois de celui-ci, piquez en éventail des hâtelets garnis, chacun avec deux truffes cuites, bien rondes, non pelées et de grosseur graduée; posez une oreille sur le haut du montant; dressez sur chaque côté un bouquet composé de crêtes, de quenelles, de champignons; masquez-les avec un peu de sauce allemande; masquez aussi très-légèrement le fond intérieur de la croustade, glacez les truffes au pinceau, envoyez à part une saucière de bonne espagnole, réduite au madère, en même temps qu'avec la cuisson des truffes, mêlée avec des quenelles, des crêtes, des champignons.

772. — Poitrine de veau farcie, aux concombres.

Hachez 500 gram. de viande maigre de veau, mêlez-la avec son même poids de lard haché, ainsi que 250 gram. de panade de pain; hachez de nouveau les viandes, pour les piler, puis enlevez la farce, déposez-la dans une terrine, assaisonnez-la avec sel, poivre, muscade; additionnez 2 œufs entiers, une pincée de persil haché, 5 à 6 cuillerées à bouche de champignons, autant de jambon cuit, également hachés; mêlez bien l'appareil à l'aide d'une cuiller, tenez-le au frais. — Choisissez une poitrine de bon veau, ouvrez-la sur toute sa longueur, mais sans séparer les deux parties ni même les bouts; salez les chairs intérieures, emplissez le vide avec la farce préparée. Cousez l'ouverture avec du gros fil, placez la poitrine dans une braisière foncée avec des légumes, mouillez-la largement avec du bouillon pour la faire braiser à feu très-doux avec des cendres chaudes sur le couvercle de la braisière. Quand la poitrine est à point, égouttez-la sur un plafond, débridez-la, dressez-la sur un plat de relevé; glacez-la au pinceau, entourez-la avec une garniture de concombres glacés, légèrement liés avec un peu de velouté. Envoyez séparément le fonds de cuisson de la poitrine dégraissé, réduit en demi-glace, lié avec un peu d'espagnole.

773. — Pascaline de veau.

Farcissez une petite poitrine de veau selon les prescriptions données dans l'article précédent, bridez-la, marquez-la dans une casserole foncée en *braise;* mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec du bouillon; posez la casserole sur feu, faites réduire tout doucement le liquide; à ce point, mouillez de nouveau la poitrine, à peu près à hauteur; finissez de la cuire à feu modéré avec des cendres sur le couvercle. — Escalopez 4 ris de veau blanchis, faites-les sauter au beurre, laissez-les refroidir sous presse pour les masquer avec une sauce Villeroi et les paner ensuite. — Coupez 6 moyennes côtelettes de veau, parez-les, piquez-les, faites-les braiser, en les glaçant de belle couleur. — Parez une douzaine d'escalopes de foie de veau, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir pour les faire cuire au dernier moment. — Faites braiser une douzaine de belles laitues. — *Limonez* et cuisez 2 petites cervelles de veau, coupez-les en morceaux, parez ceux-ci de forme ronde pour les tenir au chaud, ainsi qu'une petite garniture d'*amourettes* coupées en tronçons. Étalez sur le fond d'un grand plat long une couche de riz cuit à l'eau; lissez-le bien, laissez-le refroidir; collez à chaque bout du plat une croustade en riz, taillée à trois quarts de rondeur. — Au moment de servir, égouttez la poitrine, parez-la, découpez-la pour la dresser sur le fond en riz; emplissez les deux croustades avec les cervelles et les amourettes légèrement saucées; sur les côtés du plat, dressez, d'une part, les côtelettes glacées, de l'autre, les escalopes de foie, ainsi que les laitues, 6 de chaque côté. Aux deux bouts, c'est-à-dire de chaque côté des croustades, dressez en couronne les escalopes de ris de veau frites, en séparant ces garnitures des autres avec une petite langue de veau à l'écarlate bien rouge. Glacez la poitrine, les côtelettes, les aitues et les langues. Envoyez séparément une saucière de demi-glace ou d'espagnole légère, ainsi qu'un plat de riz cuit à la piémontaise.

774. — Pascaline d'agneau.

Désossez 2 épaules d'agneau, salez les chairs intérieures, emplissez le vide avec une farce à quenelle, mêlée avec un petit salpicon de truffes; cousez les épaules de forme allongée; parez le bout du manche à quelques centim. de la jointure, bridez-les en forme de canetons; blanchissez-les à l'eau tiède pour les raffermir légèrement, égouttez-les aussitôt, rafraîchissez-les ; quand elles sont bien froides piquez-les sur la partie simulant le dos du *caneton;* marquez-les alors dans une casserole foncée avec du lard, mouillez-les à hauteur avec un fonds de mirepoix, cuisez-les tout doucement. — D'autre part, cuisez 15 pieds d'agneau dans un fonds blanc, pour les désosser, les masquer avec une sauce Villeroi, les paner, les faire frire. Cuisez également 6 oreilles d'agneau, égouttez-les sur un linge; quand elles sont froides, emplissez le vide avec un peu de farce à quenelle, aux fines herbes; trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire frire de belle couleur. — Faites blanchir une douzaine de ris d'agneau d'une égale grosseur, cloutez-les avec des truffes crues, faites-les cuire, en les glaçant de belle couleur. — Cuisez enfin 6 cervelles et 6 langues d'agneau, en procédant d'après les règles ordinaires. — Taillez une petite croustade en riz de forme ovale et basse; collez-la sur le centre d'un plat de relevé. Au moment de servir, dressez une épaule d'agneau sur chaque bout de la croustade (après les avoir découpées en entaille), soutenez-les avec 2 petits hâtelets garnis, entourez-les avec une garniture de têtes de champignons; dressez en bouquets, autour de la croustade, les oreilles et les pieds d'agneau frits, les langues et les cervelles cuites; masquez ces deux dernières garnitures avec un peu de sauce Allemande, glacez bien les canetons; envoyez le relevé, en l'accompagnant avec un plat de riz au gras ou de risot, ainsi qu'une saucière d'espagnole réduite, mais peu liée.

775. — Quartier d'agneau, sauce à la menthe.

Sciez à moitié de sa longueur le manche d'un quartier d'agneau, enveloppez celui-ci avec du papier huilé, en le soutenant avec de la ficelle; couchez-le sur broche pour le faire rôtir tout doucement, en l'arrosant avec du beurre. — Un quart d'heure avant de débrocher l'agneau, déballez-le pour le faire colorer, débrochez-le, salez-le, dressez-le sur un plat de relevé; envoyez à part un peu de bon jus, ainsi qu'une saucière de sauce à la menthe.

776. — Quartier de porc demi-salé, à la Valencienne.

Faites macérer dans la saumure pendant 7 à 8 jours un quartier de porc frais, jeune; faites-le dégorger à l'eau froide pendant quelques heures, égouttez-le pour le parer, retirez l'os du *quasi* pour le brider, puis marquez-le dans une braisière, foncée avec des légumes émincés et des aromates, mouillez-le à moitié de hauteur avec du vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, couvrez la braisière, poussez-la à four très-modéré, afin de cuire le quartier tout doucement, en l'arrosant et en le retournant souvent : il faut de 3 à 4 heures de cuisson. Au moment de servir, égouttez le quartier de porc sur une plaque pour en supprimer toute la couenne, parez le manche, découpez la noix en tranches minces, remettez la partie enlevée à sa place ; glacez le quartier de porc pour le poser sur une épaisse couche de riz à la Valencienne (v. n° 588), dressé sur un plat de relevé; envoyez à part une sauce madère.

777. — Quartier de porc salé, à la Valencienne.

Choisissez un quartier ou gigot de porc frais, provenant d'un jeune animal; salez-le sans salpêtre pendant 8 jours; faites-le dégorger pendant 2 heures à l'eau froide, désossez-le en partie, bridez-le, faites-le cuire à l'eau, mais jusqu'aux trois quarts de cuisson seulement; égouttez-le alors pour en supprimer la couenne et finir de le cuire en le glaçant avec un peu de bon jus et de vin blanc; quand il est à point, égouttez-le, papillotez-en le manche, dressez-le sur un plat long; entourez-le de chaque côté avec une garniture de risot cuit avec 2 chorisos, fini avec une pincée de poivre rouge d'Espagne; à chaque bout, dressez un bouquet de petites tomates farcies, masquez la viande avec un peu de bonne espagnole, réduite avec 4 cuillerées à bouche de sauce tomate, finie avec une pincée de poivre rouge; envoyez le surplus dans une saucière.

778. — Quartier de porc salé, à la Flamande.

Cuisez à l'eau un quartier de porc frais, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; quand il est égoutté et paré, placez-le dans une braisière avec un peu de bon vinaigre et de la glace de viande ; faites-le glacer en l'arrosant ; dressez-le ensuite sur un plat, papillotez-en le manche, entourez-le avec des bouquets de choux de Bruxelles et de marrons cuits au jus, bien entiers; mêlez un peu d'espagnole au fonds de cuisson qui est dans la braisière, mais après l'avoir dégraissé; faites réduire la sauce à point, passez-la; avec elle masquez légèrement la viande; envoyez le surplus dans une saucière.

779. — Longe de porc frais, à la poivrade.

Choisissez une bonne longe de porc, entière, provenant d'un jeune animal bien nourri; supprimez l'os de la chaîne, sur le côté, écourtez l'os des côtes de façon à pouvoir rouler la panoufle; assaisonnez-la, ficelez-la, en la maintenant à l'aide d'une brochette en fer; marquez-la dans un plafond foncé avec des légumes et débris de lard; arrosez-la avec du beurre, cuisez-la à four modéré, en l'arrosant : elle doit être bien atteinte. En sortant la longe du four, débridez-la, découpez-la, dressez-la sur un plat long, entourez-la avec une garniture, composée de croquettes de macaroni aux champignons, de pommes de terre à la Duchesse. Glacez la longe au pinceau; envoyez en même temps une saucière de sauce poivrade.

780. — Jambon glacé, aux épinards.

Tous les pays fournissent d'excellents jambons, il s'agit de savoir les distinguer. Dans tous les cas, il faut les choisir provenant de jeunes animaux, récemment salés, mais surtout récemment fumés, c'est là un point capital. — Sciez droit l'os du manche du jambon, ainsi que celui qui est saillant près de la noix; parez superficiellement les chairs non couvertes par la couenne, faites tremper le jambon pendant quelques heures à l'eau froide; égouttez-le pour le racler, l'emballer dans un linge sans le serrer; placez-le dans une braisière, couvrez-le avec de l'eau froide, faites partir le liquide en ébullition; retirez aussitôt la braisière sur feu modéré, afin de maintenir le liquide toujours au même degré de chaleur, mais sans ébullition visible; ajoutez quelques légumes, un bouquet garni, une bouteille de vin blanc; cuisez-le pendant 2 heures à 2 heures 1/2, selon sa grosseur; égouttez-le ensuite pour le déballer; supprimez-en la couenne, parez-le, placez-le dans une braisière de forme basse, arrosez-le avec une bouteille de madère, mêlé avec un tiers de son volume de glace de viande; faites partir le liquide en ébullition, puis retirez la braisière à la bouche du four pour finir de cuire le jambon et le glacer, en l'arrosant souvent avec son fonds; quand il est à point, de belle couleur, découpez-le en entaille sur le dessus, reformez-le aussitôt, papillotez le manche; passez et dégraissez le fonds de cuisson, liez-le avec un peu d'espagnole; masquez le jambon avec une partie de cette sauce; envoyez le surplus dans une saucière, en même temps qu'un plat d'épinards à l'anglaise. — Il serait préférable de découper ce relevé dans la salle à manger.

781. — Jambon à la Puckler-Muskau.

Choisissez un jambon provenant d'un jeune animal, fraîchement fumé; parez-le superficiellement, sciez l'os du manche; faites-le dégorger pendant quelques heures dans de l'eau coupée avec un quart de son volume de lait; égouttez-le pour le marquer dans une braisière, foncée avec des légumes émincés; mouillez-le largement avec 6 bouteilles de vin du Rhin et de l'eau; ajoutez des aromates, faites partir le liquide en ébullition, fermez hermétiquement la braisière; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau, afin que le jambon cuise sans ébullition apparente; 3 à 4 heures après, il doit être cuit; égouttez-le, supprimez-en toute la couenne, parez-le bien rond sur les côtés, puis enlevez d'un trait toute la noix du jambon pour la découper en tranches, la remettre en place; dressez alors le jambon sur un plat de relevé; glacez-le, entourez-le avec une garniture de petites truffes pelées, cuites au moment avec un verre de champagne et un peu de bonne glace; envoyez à part une sauce tortue.

782. — Jambon à la Bourguignonne.

Parez un moyen jambon de bonne qualité; faites-le dégorger, placez-le dans une casserole, mouillez-le à couvert avec de l'eau froide; chauffez celle-ci jusqu'à l'ébullition; retirez-la du feu; tenez ainsi le jambon pendant une heure; égouttez-le ensuite pour le marquer dans une braisière avec des légumes émincés, des aromates; mouillez-le à couvert avec du vin de Bourgogne; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le aussitôt sur le côté du feu, pour finir de cuire le jambon sans ébullition apparente. Au moment de servir, égouttez-le, découpez-le, dressez-le sur plat; entourez-le avec une garniture de champignons farcis, masquez-le très-légèrement avec un peu de sauce espagnole, réduite avec quelques cuillerées de la cuisson du jambon; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

783. — Jambon à la Printanière. (Dessin n° 39.)

Parez un gros jambon, faites-le dégorger, cuisez-le en procédant selon les prescriptions données au n° 780; quand il est cuit, retirez le vase du feu, tenez le jambon dans sa cuisson pendant une demi-heure; au moment de servir, égouttez-le, parez-le en dessous pour le maintenir d'aplomb; supprimez les deux tiers de la couenne en lais-

sant la partie la plus rapprochée du manche, mais en la festonnant. Arrondissez le jambon, papillotez-en le manche, dressez-le sur un plat de relevé; garnissez le tour avec des petites timbales d'épinards et de purée de pommes de terre. Fixez sur le centre du jambon une coupe en légumes garnie, maintenue à l'aide d'un hâtelet. De chaque côté de cette coupe, piquez un hâtelet également en légumes taillés, en les inclinant à droite et à gauche. Glacez le jambon; envoyez à part une sauce au madère, mêlée avec un peu de tomate succulente, mais peu liée. — Ce jambon étant dressé pour le service à la française, ne doit être découpé que lorsqu'il a paru sur la table. Le plat est posé sur un réchaud.

784. — Jambon glacé à la Porte-Maillot.

Faites cuire un jambon (v. n° 780); quand il est paré, faites-le glacer avec un peu de vin, mêlé avec de la glace de viande. Au moment de servir, égouttez-le, papillotez-en le manche, dressez-le sur un plat; entourez-le alors avec une garniture, composée de petits bouquets de choux braisés, des laitues farcies, des carottes et des navets glacés. Dégraissez le fonds de cuisson de la braisière, mêlez-le avec de l'espagnole, faites-le réduire pour le passer; avec cette sauce, masquez légèrement le jambon; envoyez le surplus dans une saucière.

785. — Jambon à la Camerani.

Parez un jambon, faites-le dégorger pendant quelques heures, placez-le dans une braisière, mouillez-le à couvert avec quelques bouteilles de vin blanc et de l'eau; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez la braisière sur feu modéré; une heure après, retirez la braisière du feu pour laisser refroidir le jambon dans sa cuisson; quand il est froid, égouttez-le, coupez le manche très-court, supprimez-en la couenne, faites-le macérer pendant 24 heures dans une mirepoix au vin; égouttez-le ensuite, épongez-le, enveloppez-le avec une abaisse de pâte ferme, détrempée à l'eau chaude; bouchez bien les jointures de la pâte, enveloppez celle-ci avec du papier beurré; posez alors le jambon sur un plafond pour le pousser au four bien doux. Trois heures après, pratiquez une petite ouverture sur la surface de la pâte, afin d'infiltrer dans le vide une demi-bouteille de madère; refermez l'ouverture avec un morceau de pâte crue, donnez encore trois quarts d'heure de cuisson au jambon; retirez alors le plafond du four. — Pour servir ce jambon dans les véritables conditions que comporte son apprêt, il convient de le dresser sur un plat nu, pour ne le sortir de l'enveloppe de pâte que dans la salle à manger; il conserve ainsi tout son arome. En ce cas, le jambon ne doit être découpé en tranches qu'au moment même d'être présenté aux convives, soit sur le plat, soit sur les assiettes; dans les deux cas, les viandes doivent être masquées avec un peu de bonne sauce madère, accompagnées d'une garniture à la Camerani (v. n° 576). Envoyez en même temps une saucière de sauce madère, ainsi qu'un plat de légumes mêlés, tels que haricots verts, petits pois, carottes et choux-fleurs cuits à l'eau salée.

786. — Jambon à l'Anglaise.

Parez un jambon d'*Yorkshire*, tendre, pas trop gros; faites-le dégorger, puis cuisez-le à l'eau pendant 2 heures (v. n° 780); enveloppez-le ensuite dans une abaisse de pâte à l'eau, couvrez la pâte avec du papier beurré, couchez le jambon sur *broche à l'anglaise;* cuisez-le environ 3 heures, en l'arrosant de temps en temps avec de la graisse; au bout de 2 heures 1/2, enlevez le papier, faites à la pâte une ouverture circulaire, par laquelle vous introduisez à l'intérieur la valeur d'un verre de vin de Madère; bouchez cette ouverture avec un morceau de pâte, en la soutenant avec une petite bande de papier; continuez la cuisson encore une demi-heure; débrochez alors le jambon, dressez-le sur un plat. Envoyez en même temps une saucière de sauce madère, ainsi qu'un plat de légumes mêlés, tels que haricots verts, petits pois, carottes et choux-fleurs cuits à l'eau salée.

787. — Jambon de marcassin, à l'Allemande.

On sale les jambons de marcassin ou de sanglier, d'après la méthode même des jambons de porc, c'est-à-dire au salpêtre; on les fait également fumer. Si ces jambons proviennent de jeunes animaux, ils ne sont pas sans qualités. — Parez le jambon, faites-le dégorger pendant quelques heures, cuisez-le sans ébullition dans de l'eau, mêlée avec un tiers de vin blanc; ajoutez des légumes. Vingt-cinq minutes avant de servir, égouttez le jambon pour le parer, en supprimer la couenne; placez-le dans une casserole ou un plafond creux, mouillez-le avec un peu de vin et de bon jus, faites réduire le liquide en demi-glace; poussez alors le jambon à la bouche du four pour le glacer, en l'arrosant avec son fonds; égouttez-le ensuite, dressez-le sur un plat; dégraissez bien le fonds de sa cuisson, liez-le avec de l'espagnole, ajoutez un filet de vinaigre, quelques cuillerées à bouche de gelée de groseilles; faites réduire la sauce, versez-la aussitôt sur le jambon, en le passant.

788. — Jambon d'ourson, à la Russe.

Les gourmets russes estiment assez les jambons des jeunes ours, très-communs dans leur pays. La chair de cet animal inspire toujours une certaine répugnance à ceux qui n'ont pas l'habitude d'en voir ou d'en manger. Cependant la chair fraîche des oursons est ordinairement très-belle, appétissante, sans odeur désagréable; il est donc à supposer que bien des personnes la trouveraient fort bonne à manger s'ils n'en connaissaient l'origine. Sur les marchés de Pétersbourg, on trouve communément des jambons d'ours salés et fumés; on les mange crus ou cuits. Avant de cuire ces jambons, il faut les faire dégorger pendant quelques heures, les cuire sans ébullition pendant 4 à 5 heures, selon leur grosseur, dans de l'eau salée, acidulée, mêlée avec des légumes et des aromates; quand ils sont cuits, égouttés, parés, on les dresse sur un plat pour les masquer avec une bonne sauce piquante de haut ton, mêlée avec des losanges d'agoursis blanchies.

789. — Cochon de lait rôti, à la Polonaise.

Dans les pays où l'on mange habituellement les cochons de lait, on peut les acheter propres et prêts à cuire. — Choisissez un petit *cochon de lait* frais, bien blanc, emplissez-en le ventre avec un bouquet de sauge, cousez-le, bridez-le de forme allongée (voir le dessin n° 163); faites-le sécher à l'air toute une nuit; couchez-le ensuite sur broche, emballez-le dans du papier huilé, faites-le partir à feu modéré pour le cuire pendant une heure et demie, en l'arrosant souvent avec du saindoux. Une heure après, déballez-le, frottez-le avec un pinceau trempé dans du beurre clarifié, afin de rendre la peau sèche et croustillante; salez-le pour le débrider et le dresser sur un grand plat long; envoyez-le en même temps avec une sauce aigre-doux ou simplement avec une demi-glace, mêlée avec du jus de citron.

On peut aussi farcir les cochons de lait avec une farce au pain, à l'anglaise, ou simplement avec une pâte à saucisse.

790. — Pieds de porc à la Périgueux, pour grosse pièce.

Flambez 8 pieds de porc, liéz-les deux à deux avec un ruban en fil, cuisez-les dans un fonds à poêler; quand ils sont à point, égouttez 4 de ces pieds pour les désosser, les hacher, les mêler avec une égale quantité de *pâte à saucisses* aux fines herbes; assaisonnez bien cet appareil, mêlez-le avec 250 gram. de truffes crues et hachées, ainsi qu'avec 2 cuillerées à bouche de sauce madère. Égouttez les autres pieds sur un plafond, désossez-les attentivement, supprimez-en toutes les viandes pour ne laisser que les parties cartilagineuses et cutanées; puis coupez celles-ci en gros dés; ajoutez un tiers de leur volume de truffes crues, également coupées en dés; mêlez alors ces viandes et ces truffes avec la farce, puis divisez celle-ci en deux parties, en donnant à chacune une forme ovale, pointue des deux bouts. Prenez deux morceaux de crépine de porc ayant 30 centim. de long sur 20 de large. Sur chacun de ces carrés, posez une partie de la farce, enveloppez-les, chacune avec un des morceaux de crépine, de façon à former deux grosses crépinettes de jolie forme; humectez-en les surfaces avec du beurre fondu, faites-les griller à feu très-doux pendant une heure; dressez-les ensuite sur un plat long, bien chaud; glacez-les, masquez le fond du plat avec quelques cuillerées de sauce Périgueux; envoyez le surplus dans une saucière.

791. — Zampini de Modène, à l'Italienne.

Les zampini sont des jambes de porc entièrement désossées, farcies et salées. Modène est le seul pays où on prépare les *zampini* avec une rare perfection. — Faites dégorger pendant 10 à 12 heures 2 zampini de Modène frais, c'est-à-dire salés depuis peu; enveloppez-les chacun dans un linge, ficelez-les afin de les empêcher de se briser à la cuisson. Placez-les dans une casserole longue avec quelques légumes, couvrez-les largement avec de l'eau froide; posez la casserole en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez le vase sur l'angle du fourneau pour maintenir le liquide au même degré de chaleur, sans ébullition visible; 3 heures après, les zampini doivent être cuits; égouttez-les pour les découper en tranches, les dresser aussitôt sur une purée de légumes ou bien sur une couche de bonne choucroûte; glacez les zampini avant de les servir; envoyez séparément une saucière de bonne demi-glace.

RELEVÉS DE VOLAILLE ET GIBIER.

792. — Chapons poêlés au riz, pour relevé. (Dessin n° 41.)

Habillez 2 chapons, flambez-les, supprimez-en les ailerons, désossez l'estomac par la poche, sans abîmer les filets; coupez les pattes au-dessous de la jointure, écourtez l'os du pilon, puis glissez la patte sous la peau de celui-ci; emplissez alors l'estomac avec de la graisse hachée ou du beurre, bridez les volailles, en faisant bomber l'estomac et en maintenant les pattes dans l'ordre que représente le dessin; enveloppez les chapons avec de larges bardes de lard, marquez-les dans une casserole avec quelques légumes, un bouquet de persil garni; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler, faites partir le liquide en ébullition; cinq minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les chapons en les retournant; égouttez-les sur un plafond, débridez-les; coupez les estomacs en tranches sur la longueur; remettez ces tranches en place pour reformer les chapons. — D'autre part, collez sur un plat long un support en pain, coupé en plan incliné, de façon à pouvoir maintenir les chapons presque debout. Masquez ce support avec de la farce à quenelle crue, faites-la sécher à la bouche du four. Sur le centre de ce support, fixez solidement une petite croustade en pain frit, représentant une couronne. — Au moment de servir, dressez les chapons, un de chaque côté du montant, en appuyant l'estomac sur le plat, et le dos sur le support. Entourez l'estomac des chapons avec une couronne de truffes entières, garnissez le vide, des deux côtés entre les chapons, avec une garniture composée de crêtes de volaille, de têtes de champignons, de petites quenelles à la cuiller, et enfin de petites truffes rondes; entourez cette garniture avec des petits pains de riz, moulés dans des moules à dariole; garnissez le vide de la couronne avec de la même garniture. Glacez les truffes au pinceau, masquez très-légèrement l'estomac des chapons avec un peu de bon velouté réduit, masquez également la garniture des côtés avec la même sauce; envoyez le surplus en saucière. — En supprimant le découpage des chapons, cette pièce peut être posée sur table.

793. — Chapons braisés, à la Périgord, pour relevé.

Habillez 2 chapons, fourrez-en l'estomac avec du beurre, bridez-les pour entrée, masquez-les avec une *matignon*, en la soutenant avec des bardes de lard; marquez-les dans une casserole, mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bon fonds; faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire d'un tiers. Retirez la casserole sur feu modéré afin de cuire les chapons tout doucement; passez ensuite le fonds de cuisson, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace. Au moment de servir, égouttez les chapons, débridez-les, dressez-les sur un petit support en riz ou en pain, taillé en plan incliné, collé sur un plat de relevé; soutenez l'estomac avec un petit croûton de pain frit, collé sur plat; piquez sur le centre du support, entre les deux chapons, 3 hâtelets garnis de grosses truffes et de crêtes, entourez-les avec une riche garniture de truffes cuites au madère; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite avec la cuisson des chapons, ainsi que les parures de truffes.

794. — Chapons à la Chipolata, pour relevé.

Bridez 2 chapons pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard; ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, une carotte, un bouquet de persil garni; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bouillon non dégraissé; faites réduire vivement celui-ci d'un tiers de son volume; retirez alors la casserole sur feu modéré, pour finir de cuire les chapons tout doucement; égouttez-les, débridez-les ensuite pour les découper en détachant d'abord les cuisses; découpez celles-ci, chacune en deux ou trois parties; découpez l'estomac en petits filets, laissez-les sur la charpente; parez les carcasses, en les laissant entières, et placez-les, l'une à côté de l'autre, sur le centre d'un plat de relevé; posez sur elles les deux estomacs découpés, en les soutenant avec les cuisses sur les côtés; entourez les chapons avec une garniture à la *chipolata*, légèrement saucée; envoyez le surplus de la sauce à part.

795. — Chapons à la Toulouse.

Bridez 2 chapons avec les pattes en dedans, bardez-les, faites-les poêler, en procédant selon la méthode prescrite au n° 792; au moment de servir, égouttez-les sur un plafond, détachez les cuisses des carcasses pour les diviser chacune en deux parties; détachez les filets entiers, puis divisez ceux-ci en tranches sur toute leur longueur. Démoulez alors sur un plat de relevé une grande bordure en farce (de forme ovale), pochée au bain-marie; dans le puits de cette bordure, dressez d'abord les cuisses, et sur celles-ci les filets de chapon, en reformant les estomacs;

entourez la bordure avec une garniture à la Toulouse; groupez à chaque bout de belles tranches de langue écarlate, coupées sur une langue cuite au moment, bien rouge. Masquez légèrement les chapons avec du velouté; envoyez à part le surplus de la sauce.

796. — Dindonneaux à la Reynière.

Habillez 2 dindonneaux, emplissez-en l'estomac avec un morceau de beurre, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole, foncée avec du lard et des légumes émincés; salez-les très-légèrement, mouillez-les à moitié de hauteur avec du bouillon, faites vivement réduire celui-ci de moitié; poussez alors la casserole au four, finissez de cuire les dindonneaux tout doucement; quelques minutes avant de servir, égouttez-les; passez et dégraissez le fonds de cuisson pour le réduire en demi-glace; avec celle-ci, glacez les dindonneaux à la bouche du four; détachez-en les deux cuisses, coupez-les chacune en deux parties, dressez-les sur le centre d'un plat de relevé; découpez les estomacs en filets sur toute la longueur de la poitrine; rangez ces filets sur les cuisses, l'un contre l'autre, puis dressez de chaque côté du plat une couronne de tranches de jambon cuit, coupées d'égale forme; à chaque bout dressez un bouquet de crêtes et rognons, puis masquez légèrement la volaille avec une sauce à la Périgueux; glacez les tranches de jambon, laissez les crêtes et rognons au naturel. Envoyez à part le surplus de la sauce, ainsi qu'un plat de risot à la Piémontaise.

797. — Dinde à l'Impériale. (Dessin n° 49.)

Habillez une dinde, désossez-en l'estomac pour l'emplir avec une farce à quenelle ferme, mêlée avec quelques truffes coupées en dés; bridez la dinde pour entrée, avec les pattes rajustées; flambez-la pour en piquer l'estomac avec du lard fin; marquez-la alors dans une casserole longue, foncée avec lard, jambon et légumes émincés; mouillez-la à moitié de hauteur avec du bon bouillon, faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié de son volume; à ce point, ajoutez un verre de madère, autant de bon fonds, quelques parures de truffes crues; couvrez la dinde avec du papier beurré, fermez la casserole, retirez-la sur feu modéré (avec du feu sur le couvercle), finissez de la cuire tout doucement, en l'arrosant de temps en temps; passez le fonds, dégraissez-le, réduisez-le en demi-glace; avec celle-ci faites prendre couleur à la dinde, en la plaçant à la bouche du four : arrosez-la souvent; quand elle est de belle couleur, dressez-la sur un plat de relevé, en l'appuyant sur un fonds en riz, froid. Fixez sur chaque bout du plat une coupe en riz, taillée à trois quarts de rondeur, laissée à l'état naturel, c'est-à-dire blanche. Emplissez ces coupes avec une montglas composée de langue écarlate et de champignons; entourez la montglas avec une chaîne de petites truffes rondes, puis groupez autour de la dinde une garniture composée de truffes entières, de crêtes de volaille, de têtes de champignons. Glacez les truffes au pinceau, masquez légèrement les crêtes et les champignons avec un peu de bon velouté, réduit avec le fonds de cuisson de la dinde et la cuisson des champignons; envoyez le surplus de la sauce à part.

798. — Dinde poêlée, au macaroni.

Habillez une bonne dinde, bridez-la, bardez-en l'estomac avec du lard, marquez-la dans une casserole longue, foncée avec des débris de lard ou de graisse crue; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec un *fonds à poêler;* faites partir le liquide en ébullition, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré, finissez de cuire la dinde tout doucement. Au moment de servir, déballez-la, débridez-la, détachez-en les 2 cuisses, découpez-les en plusieurs parties, dressez-les sur un plat de relevé, dont le fond est masqué avec une couche de farce cuite; détachez alors les 2 filets entiers, découpez-les en petits filets sur toute leur longueur, puis dressez-les sur les cuisses, en reformant l'estomac; entourez la dinde avec une garniture de macaroni coupé de 3 centim. de long, cuit, fini avec du beurre, du fromage de parmesan et de la bonne glace; masquez légèrement la dinde avec un peu de sauce Périgueux; envoyez le surplus à part. — Ce relevé peut être servi sans être découpé.

799. — Estomacs de dinde à l'Ambassadrice. (Dessin n° 46.)

Flambez et videz 2 bonnes dindes, de moyenne grosseur; détachez-en les cuisses; désossez celles-ci pour les farcir, les flamber, les piquer avec du lard, les faire braiser selon la règle. Séparez les carcasses des estomacs en laissant adhérer à ceux-ci toute la peau du cou et des reins, brisez les os de la charpente, retirez les parties les plus saillantes de celle-ci, puis emplissez le vide en dessous avec une farce de quenelle crue, un peu ferme; soutenez celle-ci, en repliant et cousant la peau. Cela fait, cloutez les filets de ces estomacs en deux lignes droites, avec des truffes coupées en filets pointus d'un bout, carrés de l'autre; enveloppez-les avec de larges bardes de lard, marquez-les dans une casserole foncée en braise, mouillez-les, juste à hauteur, avec un fonds à poêler; faites partir le liquide en ébullition, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les estomacs en les arrosant de temps en temps; au dernier moment, égouttez-les, déballez-les, parez-les, puis dressez-les sur un plat long, en les appuyant contre un support coupé en plan incliné, ayant une petite coupe masquée en pâte, fixée sur son centre : la pointe

des deux estomacs doit aboutir juste au-dessous de la coupe. Entre les deux estomacs, de chaque côté du plat, dressez une garniture, composée de quenelles, de crêtes de volaille et de têtes de champignons. Contre cette garniture, appliquez les quatre cuisses de dinde, 2 de chaque côté, puis entourez les estomacs avec une chaîne de belles truffes rondes et de têtes de champignons bien blanches. Garnissez la coupe avec un bouquet de petites truffes et de quenelles rondes; glacez au pinceau les truffes entières, glacez aussi les cuisses de dinde; masquez le fond du plat avec un peu de bonne Espagnole ou du velouté, réduit avec une partie de la cuisson des dindes et les parures des truffes. Envoyez séparément le surplus de cette sauce.

800. — Dinde aux céleris.

Habillez une bonne dinde, bridez-la avec les pattes en dedans, emplissez-en l'estomac avec une farce au pain à l'anglaise; enveloppez l'estomac avec des bardes de lard, en les soutenant avec de la ficelle; marquez alors la dinde dans une casserole longue, foncée en braise; mouillez-la à trois quarts de hauteur avec un *fonds à poêler;* faites vivement réduire le liquide d'un quart de son volume; retirez la casserole sur feu modéré, pour cuire la dinde tout doucement; quand elle est à point, débridez-la, enlevez les filets entiers, découpez-les, remettez-les sur place, puis dressez la dinde sur un plat long, en l'appuyant sur une couche de farce pochée. Rangez, des deux côtés de la dinde, 2 douzaines de moyens pieds de céleri parés et glacés; dressez, à l'un des bouts, un buisson de belles tranches de langue écarlate, et, sur le bout opposé, une couronne de tranches de jambon bien glacées. Masquez légèrement la dinde et les céleris avec une sauce Madère peu liée; envoyez le surplus à part. — On peut, sans inconvénient, remplacer les pieds de céleri par une purée de céleri.

801. — Cuisses de dinde à l'Italienne.

Coupez 4 grosses cuisses de dinde, en tenant la peau aussi longue que possible; désossez-les en laissant adhérer à chacune un bout de l'os, de façon à former un manche; emplissez-les avec une farce de volaille ferme, mêlée avec des truffes et du jambon cuits, coupés en dés; cousez-les rondes en forme de *ballotines;* bardez-les, faites-les poêler; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir à moitié sous presse légère, puis débridez-les pour les découper en *entaille;* dégagez le manche, placez les ballotines dans une casserole avec leur fonds de cuisson réduit en demi-glace; chauffez-les tout doucement, en les arrosant avec la cuisson réduite; égouttez-les ensuite sur un plafond, saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les glacer au four chaud; papillotez les manches; dressez les ballotines sur une garniture de riz à la Piémontaise dressée en pyramide sur un plat; envoyez séparément une sauce Espagnole, réduite avec la cuisson des dindes, mais peu liée.

802. — Cuisses de dinde à la Russe.

Désossez 6 bonnes cuisses de dinde; assaisonnez-les, emplissez-les avec une farce à quenelle aux truffes; cousez-les, emballez-les dans des petits linges; cuisez-les comme des galantines, à feu très-doux. Égouttez-les, déballez-les, laissez-les refroidir pour les déballer, les découper en entaille, les remettre en forme, les chauffer à la bouche du four en les glaçant; piquez alors, à chaque galantine, un os de pilon pour les papilloter. Au moment de servir, dressez les cuisses de dinde sur un plat long, ayant sur son centre un montant en pain frit, masqué de farce; piquez un hâtelet garni sur le haut de ce montant; dressez sur les côtés une garniture composée de foies de poulardes et de quenelles moulées; à chaque bout dressez un bouquet de cèpes à la Russe; masquez les quenelles avec un peu de velouté, réduit ensemble avec les parures des champignons; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

803. — Poulardes à l'Écossaise. (Dessin n° 48.)

Taillez un montant en pain, forme de pyramide; faites-le frire, collez-le sur le centre d'un plat de relevé; quand il est froid, masquez-le avec de la farce ordinaire, faites sécher celle-ci au four; taillez alors une jolie croustade en riz, dans le genre que représente le dessin; faites-la frire, puis fixez-la sur le montant, en la piquant avec 2 petites brochettes. Taillez encore 4 demi-cercles en riz, formant bordure irrégulière, évasée; collez-les tout autour de l'intérieur du plat : ce riz est destiné à maintenir les poulardes quand elles sont dressées.

Désossez l'estomac et les reins de 4 moyennes poulardes, emplissez-les avec une farce à quenelle crue, ferme; bridez-les bien rondes, avec les pattes rentrées sous la peau du pilon; marquez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du fonds à poêler; faites partir le liquide en ébullition; retirez-les aussitôt sur feu modéré, pour finir de les cuire en les arrosant; au moment de servir, égouttez-les pour les débrider; découpez les estomacs en *entaille;* remettez-les sur place, puis dressez les poulardes presque debout, en les appuyant contre la pyramide; entre chacune d'elles dressez une petite langue de bœuf à l'écarlate, découpée en entaille; emplissez les interstices avec des champignons et des truffes; emplissez la coupe avec une petite garniture; glacez les langues et les truffes, masquez légèrement les poulardes avec du velouté réduit avec la cuisson de champignons; envoyez à part le surplus de la sauce.

804. — Poulardes aux nouilles.

Bridez 2 poulardes pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec un *fonds à poêler;* couvrez-les avec du papier beurré; faites partir le liquide en ébullition; retirez la casserole sur le côté du feu, pour cuire les poulardes tout doucement. Au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, détachez les cuisses de la carcasse, découpez-les en plusieurs parties, dressez-les sur le fond d'un plat de relevé; détachez les carcasses des estomacs; découpez ceux-ci en filets minces, en les laissant sur la charpente; posez celle-ci d'aplomb sur les cuisses, les pointes des estomacs tournées vers les bouts du plat; soutenez les filets avec quelques champignons placés sur les côtés, dressez sur le fond du plat, tout autour des poulardes, une garniture de quenelles moulées à la cuiller; masquez-les légèrement, ainsi que les cuisses et les estomacs, avec un velouté réduit à l'essence de champignons; envoyez séparément une garniture de nouilles. — Ces poulardes peuvent être servies entières, simplement entourées avec les nouilles.

805. — Poulardes à l'estragon.

Bridez 2 poulardes pour entrée; marquez-les dans une casserole longue, préalablement foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec un *fonds à poêler;* faites partir vivement le liquide en ébullition. Dix minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, pour finir de cuire les poulardes, en les retournant de temps en temps; au moment de servir, égouttez-les, pour les débrider et les découper, mais en laissant les filets sur la charpente de l'estomac, après les avoir détachés; dressez-les ensuite symétriquement sur plat, les estomacs appuyés sur les carcasses, et les cuisses sur les côtés; arrosez les poulardes avec un bon consommé, préparé avec le fonds de volaille, infusé à l'estragon, mais légèrement lié avec de l'*arrow-root.* Saupoudrez les poulardes avec 2 cuillerées à bouche de feuilles d'estragon, ciselées en losanges, légèrement blanchies; envoyez à part une sauce estragon.

806. — Oisons à la Matignon.

Bridez 2 bons oisons, masquez-en l'estomac avec une *matignon,* soutenez celle-ci avec du papier beurré, couchez-les sur broche, faites-les cuire, en les arrosant; débrochez-les pour les déballer, les découper, les dresser en buisson dans une bordure de farce, de forme ovale, mais basse; entourez la bordure avec de petits bouquets d'amourettes coupées, de petites saucisses à la chipolata, de petits oignons glacés, de petites boules de carottes également glacées; masquez ces garnitures avec une bonne espagnole réduite; mêlez au surplus 2 ou 3 cuillerées à bouche de Soubise, versez-la dans une saucière.

807. — Oisons à l'Alsacienne.

Videz 2 oisons, flambez-les, bridez-les, emplissez-en le corps avec une farce à quenelle crue, aux truffes; masquez la poitrine avec une *matignon,* soutenez celle-ci avec des bardes de lard, puis couchez les oisons sur broche, pour les faire rôtir tout doucement; débrochez-les, débridez-les, découpez-les pour dresser les parties coupées en buisson sur une couche de choucroûte, finie avec un verre de champagne, ainsi qu'avec quelques bonnes truffes émincées; entourez-les également avec de la choucroûte; sur celle-ci, dressez quelques petites saucisses et des tranches de petit lard, cuit avec la choucroûte; masquez légèrement les oisons avec un peu de sauce Madère; envoyez à part une saucière de cette sauce.

808. — Oie aux marrons.

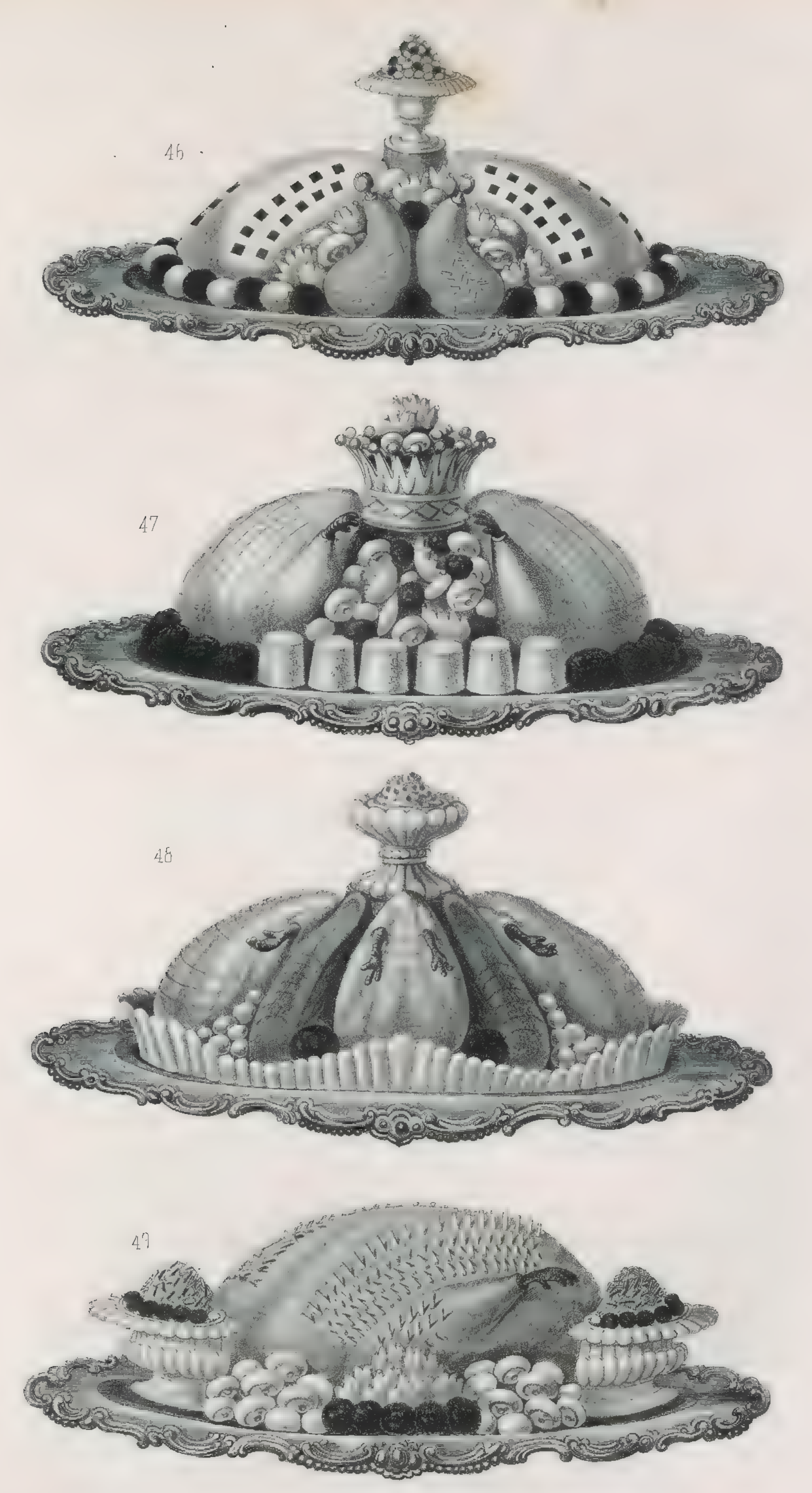
Choisissez une belle oie tendre et grasse, habillez-la, bridez-la pour la barder, la marquer dans un plafond, foncé avec du lard et des légumes émincés; mouillez-la avec un peu de bouillon, un verre de madère; couvrez-la avec du papier; poussez le plafond à four modéré pour cuire l'oie tout doucement, en l'arrosant souvent avec son fonds; égouttez-la ensuite, débridez-la; découpez les cuisses en plusieurs parties pour les dresser sur une couche de farce, pochée au four sur un plat de relevé. Découpez l'estomac en filets minces, sur toute sa longueur; dressez-les sur les cuisses; entourez le relevé avec une garniture de marrons glacés au jus, bien entiers; masquez légèrement les viandes et les garnitures avec une sauce Madère, peu liée. Envoyez le surplus dans une saucière.

809. — Pintades aux truffes.

Bridez 2 bonnes pintades, masquez-en l'estomac avec une matignon sèche, soutenez celle-ci avec des bardes de lard; couchez-les sur broche, faites-les cuire à bon feu; débrochez-les, découpez-les pour les dresser en buisson

---

PLANCHE ONZIÈME. — RELEVÉS DE VOLAILLE. — DINDES.



46. Estomacs de dinde, à l'ambassadrice. 47. Chapons poëlés, au riz
48. Poulardes à l'ecossaise. 49. Dinde à l'impériale

sur une couche de farce, pochée sur un plat long; masquez-les alors avec un émincé de truffes, liées avec un peu de bonne espagnole réduite; entourez-les avec une couronne de quenelles, moulées à la cuiller à bouche; masquez celle-ci avec un peu de la même sauce, envoyez le surplus dans une saucière.

810. — Faisans à la Chartreuse.

Faites blanchir à l'eau salée 7 à 8 choux de Milan coupés en quartiers; parez-les, faites-les braiser avec quelques saucisses fumées, ainsi qu'un petit morceau de lard fumé, blanchi. Quand les choux sont cuits, égouttez-les, parez-les, rangez-les symétriquement dans un moule à timbale, de forme ovale, beurré, en les serrant avec soin; masquez-les avec un papier beurré, tenez le moule à la bouche du four. — D'autre part, faites blanchir et braiser 15 à 18 laitues; quand elles sont cuites, parez-les, rangez-les dans un sautoir pour les glacer et les tenir à l'étuve. — Dans l'intervalle, faites braiser 2 faisans dans du bon fonds, avec un peu de Madère; quand ils sont cuits et bien glacés, passez le fonds de cuisson au tamis; dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace; mêlez celle-ci avec un peu de sauce Madère réduite. — Au moment de servir, débridez les faisans, découpez-les par membres, dressez-les en buisson sur les choux, après les avoir renversés sur le centre du plat; entourez-les, des deux côtés, avec les laitues braisées, dressez sur les bouts, les saucisses d'un côté et les tranches de petit lard de l'autre. Glacez les faisans, envoyez à part la sauce Madère.

811. — Faisans à l'Alsacienne.

Faites cuire une casserole de bonne choucroûte, avec un morceau de petit lard; quand elle est à point égouttez-en tout le liquide, mouillez-la avec un verre de champagne; ajoutez 250 gram. de truffes crues, émincées en julienne; couvrez la casserole, cuisez la choucroûte encore pendant 7 à 8 minutes à feu vif; liez-la ensuite avec 2 cuillerées de bon velouté, retirez-la du feu.—Dans l'intervalle, faites braiser 2 faisans piqués au lard; quand ils sont à point faites-les glacer à la bouche du four, avec leur fonds réduit en demi-glace. D'autre part, bordez un plat de relevé, avec de la pâte à nouille ou des détails en pain, coupés à l'emporte-pièce; au centre de ce plat, collez une pyramide en pain frit. Au moment de servir, égouttez les faisans, découpez-les, dressez-les sur la choucroûte; piquez 2 hâtelets sur la pyramide, ainsi qu'une petite coupe taillée, traversée par un hâtelet à sujet; dressez le petit lard aux 2 bouts du plat; envoyez à part une sauce Madère au fumet de gibier, mêlée et réduite avec quelques truffes crues, coupées en quartiers.

812. — Perdreaux à la Diplomate.

Bridez, pour entrée, 5 à 6 perdreaux, emplissez-en l'estomac et le corps avec une farce à quenelle, mêlée avec un salpicon de truffes crues; piquez-en l'estomac avec du lard fin; marquez-les dans un plafond, foncé avec du lard, légumes, aromates; arrosez-les avec du beurre, cuisez-les au four chaud en les arrosant. Au moment de servir, débridez les perdreaux, découpez-les chacun en trois parties, en les laissant en forme; dressez-les en rosace sur un plat long, en les appuyant contre un tampon de pain frit, masqué de farce; entourez-les alors avec une garniture mêlée, composée avec des têtes de champignons, des quenelles au foie-gras, des moules, des olives désossées. Masquez ces garnitures avec une espagnole réduite avec les épluchures des truffes, du vin, de la tomate; envoyez le surplus en saucière. Piquez un hâtelet garni sur le haut du tampon.

813. — Selle de chevreuil à l'Infante.

Parez une belle selle de chevreuil, piquez-la avec du lard, placez-la sur un plafond, salez-la, arrosez-la avec du beurre, faites-la cuire à bon feu pendant 25 minutes, en l'arrosant. Au moment de servir, coupez la selle sur les côtés, détachez les filets de la charpente, pour les découper, les remettre en place; dressez alors la selle sur un plat long, entourez-la avec une garniture composée de macaroni coupé, de truffes en lames, de petites quenelles moulées, d'olives tournées; masquez les garnitures avec un peu de bonne espagnole réduite avec du vin; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière; glacez les filets.

814. — Quartier de chevreuil, sauce poivrade.

Faites macérer pendant 12 heures, dans une marinade cuite, un bon quartier de chevreuil; égouttez-le pour le parer, le piquer au lard du côté de la noix; couchez-le sur broche, faites-le partir à bon feu pendant trois quarts d'heure; quand il est cuit, débrochez-le pour le découper en tranches, mais en laissant celle-ci sur place; papillottez le manche, dressez le quartier de chevreuil sur plat de relevé; entourez-le avec une couronne de gros champignons farcis, masquez-le légèrement avec une sauce poivrade; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

815. — Quartier de chevreuil aux truffes.

Parez un quartier de chevreuil, piquez-le avec du lard, faites-le mariner à cru pendant 2 ou 3 heures, marquez-le dans un petit plafond avec du beurre, salez-le légèrement, couvrez-le avec un papier beurré, faites-le cuire au

four, en l'arrosant de temps en temps; au moment de servir, égouttez-le, découpez-le en *entaille*, dressez-le sur plat; entourez-le avec un *émincé* de truffes noires à l'italienne; glacez-le au pinceau; envoyez à part une sauce espagnole, légèrement liée, réduite avec les parures fraîches, des truffes et du bon vin; papillotez le manche.

816. — Quartier de marcassin aux olives.

Supprimez la couenne d'un quartier de marcassin, parez-le, assaisonnez-le, déposez-le dans une terrine, mouillez-le juste à couvert avec une marinade cuite, pour le faire macérer pendant 36 heures, en le retournant de temps en temps; enveloppez-le ensuite dans une feuille de papier, couchez-le sur broche, faites-le rôtir à feu modéré pendant une heure; quand il est cuit, débrochez-le, salez-le, découpez en tranches, en laissant celles-ci sur place; dressez aussitôt le quartier de marcassin sur un plat de relevé pour le papilloter, entourez-le avec une garniture d'olives, masquez-le légèrement avec un peu de sauce venaison, réduite avec une partie de la marinade. Envoyez le surplus dans un saucière.

817. — Quartier de daim à l'Anglaise.

Ce qu'on appelle en Angleterre un *hunch of venaison*, c'est le quartier d'un daim, auquel on laisse adhérer la longe, c'est-à-dire la moitié de la selle; ce relevé est un des plus estimables, des plus distingués, aux yeux des gourmets anglais. Mais pour expliquer cette préférence, il faut considérer que la venaison d'Angleterre est unique, en Europe, par sa beauté, par ses qualités gastronomiques. — En Angleterre, on mange la venaison depuis le mois de juillet jusqu'en décembre; la viande doit être mortifiée à point, 12 à 15 jours sont souvent nécessaires pour obtenir cette mortification précise qui augmente évidemment les qualités des chairs. Mais pour que cette longue attente ne nuise pas à la conservation des chairs, il faut avoir la précaution de saupoudrer les parties coupées, avec du poivre fin, et suspendre la pièce dans un lieu sec et aéré. Les gourmets anglais prennent les plus grandes précautions pour arriver au résultat recherché.

Parez un quartier de daim bien gras, salez-le, beurrez-le au pinceau, enveloppez-le, d'abord avec du papier, puis avec une abaisse de pâte, préparée seulement avec de la farine et de l'eau bouillante, abaissée d'un demi centimètre d'épaisseur, soudez les jointures de la pâte de façon qu'il n'y ait aucune fissure; enveloppez-la avec 2 feuilles de papier beurrées, couchez le quartier sur broche à l'anglaise, faites-le partir à feu modéré, pour le cuire pendant 2 à 3 heures, suivant sa grosseur; débrochez-le pour retirer le papier et la pâte; découpez-le en tranches; reformez le quartier, dressez-le sur plat, arrosez-le avec un peu de sauce poivrade, finie avec un peu de gelée de groseilles; papillotez le manche; envoyez à part le restant de la sauce.

818. — Selle de marcassin à la Romaine.

Faites macérer pendant 2 jours une selle de marcassin, dans une marinade cuite, égouttez-la ensuite pour la marquer dans une casserole longue, foncée avec du lard, des légumes émincés, des aromates; mouillez-la à moitié de hauteur avec sa marinade, ainsi qu'avec un peu de bouillon, faites partir le liquide en ébullition, retirez le plafond sur feu modéré pour finir de cuire la selle tout doucement. Au moment de servir, égouttez-la, découpez-en les filets en tranches, remettez-les sur place; masquez la selle avec une sauce à la *romaine;* envoyez une saucière à part.

819. — Cimier de daim à l'Écossaise.

Prenez un cimier ou selle de daim, écourtez-en les côtes, marquez-le dans un plafond, foncé avec des débris de lard, légumes émincés, aromates; arrosez-le avec du beurre fondu, couvrez-le avec du papier beurré, poussez-le au four modéré pour le faire cuire en l'arrosant souvent; égouttez-le ensuite pour en détacher les 2 filets, les découper en tranches, les dresser sur plat, l'un à côté de l'autre, en les reformant; entourez-les avec une garniture de croquettes de pommes de terre, glacez-le au pinceau envoyez; à part une sauce hachée, peu liée, mais succulente.

820. — Longe d'élan, sauce poivrade.

Parez une demi-selle d'élan, faites-la mariner à cru pendant 24 heures, marquez-la dans une casserole foncée avec du lard et des légumes, mouillez-la à hauteur avec moitié bon fonds, moitié vin blanc, faites-la cuire à feu modéré avec les mêmes soins que pour une culotte de bœuf braisée; quand elle est cuite, bien glacée, égouttez-la, enlevez le gros filet de la charpente, découpez-le en tranches, dressez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce poivrade. Envoyez séparément une garniture de croquettes ou de rissoles.

DES ENTRÉES CHAUDES.

Dans un dîner luxueux, les entrées chaudes tiennent, aux yeux des gourmets, la place la plus importante. Pour être parfaites, elles doivent être cuites au point précis, gracieusement dressées, servies bien chaudes; mais ce qui en relève surtout la valeur, ce sont les sauces, les sauces succulentes, veloutées, délicates. La science des sauces n'appartient pas à tout le monde, car on ne peut les apprendre qu'à la grande école de la pratique. Nous ne saurions donc trop recommander aux cuisiniers l'étude approfondie de cette partie de l'art, étude sérieuse et importante, s'il en fut, car c'est cette science qui, bien comprise, donne au praticien sa première valeur; un dîner médiocre se relève toujours de l'échec, si les sauces sont succulentes, bien finies.

Les entrées chaudes, par leur nature, sont variées; le nombre de celles qu'on peut exécuter est infini, mais le nombre de celles qui conviennent à un grand dîner n'est pas tellement illimité qu'on puisse les choisir au hasard. Dans un dîner de luxe, riche, élégant, il ne doit y être servi que des entrées de choix soignées, ornées, garnies, représentant à la fois dans leur ensemble la richesse, la science, les soins compétents; mais pour atteindre ce résultat difficile, il faut que le praticien soit libre de toute entrave, comme de toute crainte, encouragé dans ses efforts; il faut enfin qu'il opère dans un milieu où l'abondance et les ressources ne soient point bornées.

Dans l'autre cas, le besoin de la variété, la difficulté des approvisionnements, la pénurie ou la médiocrité des matières premières obligent le praticien à en relever la valeur par de laborieux et savants apprêts ; ce sont là des circonstances qui se produisent souvent; difficiles alternatives où la volonté de l'homme est exposée à se briser contre l'obstacle, si, par un suprême effort, il ne sait le dominer et le vaincre; si, par les ressources de sa science, il ne sait parer aux embarras du moment; mais c'est précisément dans ces périlleuses conjonctures que l'homme supérieur se révèle. Être bon cuisinier, réussir quand on a tout à souhait, quand les provisions sont abondantes et choisies, c'est certainement beaucoup, car, même dans ces conditions, tout le monde n'atteint pas au but recherché ; mais trouver le moyen de briller, en dépit même des obstacles, sans avoir des ressources en rapport avec ses besoins, quand tout fait défaut, quand les bras manquent, quand la matière première est introuvable : voilà ce qui est plus difficile, mais plus méritoire; nous estimons que ce sont là de ces succès qui ne sont ni oubliés ni perdus. Pour peu qu'on veuille bien se reporter par la pensée au trouble, aux angoisses qui viennent assaillir le praticien dans de telles occurrences, on comprendra sans peine combien il est utile, prévoyant pour lui de se préparer de bonne heure à la lutte sourde et lointaine de l'avenir, par l'application, la persévérance, mais surtout par l'étude constante et suivie de tout ce qui se rattache à son art.

On distingue dans la grande cuisine deux genres d'entrées chaudes : les unes riches, bonnes, recherchées par les gourmets, estimées même par ceux qui ne le sont pas : ce sont celles auxquelles la rareté ou la finesse des éléments qui les composent en assurent le succès; ces entrées, par leur nature même, n'exigent qu'un apprêt simple, car elles doivent conserver avant tout leur caractère originel ; on les désigne sous le nom d'*entrées fines*. Les autres, moins distinguées par leur nature, mais souvent plus élégantes que les premières, sont composées d'éléments divers; elles n'acquièrent leur valeur qu'au prix de certains sacrifices et de savants apprêts. Ces entrées sont désignées et connues sous le nom d'*entrées travaillées ;* elles sont d'un grand secours, mais elles ne peuvent remplir le but assigné qu'à la condition d'être dressées avec un certain luxe et avec cette élégance que les cuisiniers habiles savent donner aux entrées les plus modestes.

Il n'y a pas de règle fixe à l'égard du dressage des entrées, car on peut servir les mêmes entrées sans leur donner la même apparence. Dans les dîners servis à la russe, les entrées chaudes sont découpées ou moulées; dans

les deux cas, elles doivent être élégantes, disposées de façon à donner aux convives toute la facilité voulue pour se servir, mais surtout de façon à éviter toute espèce d'accident.

Dans les dîners servis à la française, on sert souvent des entrées chaudes entières, c'est-à-dire formées avec des pièces non découpées; mais ces entrées doivent toujours être élégamment dressées; par ce fait même qu'elles sont entières, elles se prêtent mieux à la coquetterie et au décor; cependant les cuisiniers ne doivent jamais perdre de vue que, dans les entrées chaudes, le décor doit surtout s'appliquer aux parties de l'entrée qui ne sont pas mangeables; j'entends ce décor factice, minutieux, que les gourmets experts regardent toujours avec une certaine méfiance.

ACCESSOIRES ET GARNITURES POUR ENTRÉES CHAUDES.

821. Hâtelets garnis pour entrées chaudes. — Les hâtelets garnis pour entrées chaudes doivent être plus petits que ceux des relevés; c'est en quelque sorte le seul point qui les distingue, car les garnitures qui les composent sont les mêmes. Toutes les entrées ne comportent pas des hâtelets garnis; le point essentiel consiste à les appliquer avec discernement; dans tous les cas, il est rare qu'on pique plusieurs hâtelets sur une entrée; ce qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est de les piquer solidement, pour qu'ils ne tombent pas pendant le service; afin de prévenir ces accidents désagréables, il convient de les piquer sur des appuis indépendants de l'entrée, collés sur plat. Pour se rendre un compte exact de l'application des hâtelets d'entrées chaudes, il suffit de les étudier sur les dessins mêmes des planches renfermées dans ce chapitre.

822. Bordures de plat, pour entrées chaudes. — Les bordures pour entrées chaudes sont les mêmes que celles pour les relevés; on les compose soit avec des détails en pâte ou en pain rapportés, soit en pâte à nouille et d'une seule pièce; la confection de ces bordures, de même que la méthode de les coller sur plat ayant été décrites au chapitre des relevés, nous nous bornerons à répéter que ce travail exige beaucoup de soins et une certaine adresse dans son exécution. Les bordures en métal qu'on trouve ou qu'on fait exécuter chez les orfévres sont aussi de fort bel effet et n'ont pas le même inconvénient de celles en pâte, qui, en se brisant, se mêlent souvent à la sauce ou au ragoût, associés à l'entrée, c'est une acquisition que nous recommandons également aux praticiens et aux amphitryons.

823. Croûtes pour fonds de plat d'entrées chaudes. — Ces croûtes s'appliquent à certaines entrées détaillées qu'on ne veut pas border. Ce sont tout simplement des croûtes à flan, unies ou cannelées, cuites à *blanc*, vidées, masquées intérieurement avec un peu de farce à quenelle; cette farce est ensuite pochée à l'étuve douce.

824. Croûtes de pâté-chaud, pour entrées. — On fonce les croûtes à pâté-chaud dans des moules ronds, cannelés, à charnières. Ils doivent être beurrés au pinceau avec du beurre épuré, disposés ensuite sur un plafond couvert de papier. On fonce les moules dans de la pâte brisée fine, on pince bien régulièrement la crête, on masque les parois intérieures de la caisse avec du papier beurré, on emplit le vide avec de la farine ordinaire ou des noyaux de cerises séchés. On cuit ces croûtes sans les couvrir, après les avoir dorées sur le haut. On les vide ensuite pour les garnir.

825. Fonds de plat, pour entrées chaudes. — Les fonds de plat sont d'une grande utilité pour le dressage des entrées auxquelles on veut donner de l'élégance, en même temps que de la solidité. La beauté d'une entrée dépend presque toujours de la manière dont elle est dressée. — On prépare ces fonds avec du riz, de la pâte ou de la farce. — Les fonds en riz sont préparés avec du riz cuit au bouillon ferme et consistant, puis broyé à la cuiller pour le rendre liant et compacte; on moule ce riz sur plat, dans un cercle à flan, en l'appuyant fortement; on le couvre avec du papier, on le laisse raffermir pendant 10 minutes; c'est sur ce fonds qu'on dresse l'entrée. Ces fonds en riz peuvent aussi être moulés, soit en anneaux, c'est-à-dire en les vidant sur le centre, soit enfin en enant l'anneau de forme concave. — On prépare les fonds en pâte avec une simple abaisse de pâte à dresser,

qu'on vide en anneau plat, ou qu'on laisse plein; dans les deux cas, on les dore pour les cuire au four, sans les sécher complétement, car cette pâte n'est pas destinée à être mangée et n'est guère exposée à l'être. Si les fonds doivent être garnis, on fonce tout simplement une caisse à flan avec de la pâte brisée, on l'emplit avec un appareil de riz ou de macaroni, avec lequel on le cuit; en le sortant du four, on le renverse sur plat, puis on dresse l'entrée dessus. — On prépare les fonds en farce avec de la farce à quenelle, peu beurrée, de veau, de volaille, de poisson ou de gibier. Si l'on veut dresser les fonds en farce sur le plat même, on étale la farce en couche lisse, pleine, ou en anneau épais; dans ce dernier cas, on peut pousser la farce à la poche, en la couchant sur le fond du plat; on la lisse ensuite, en l'appuyant avec une cuiller à bouche trempée à l'eau tiède : ces fonds conviennent surtout pour dresser les quenelles, les filets de volaille ou de gibier. — On prépare encore des fonds en farce, en étalant celle-ci en anneau sur du papier beurré, on plonge ensuite à l'eau bouillante (dans une casserole plate) le papier et la farce, pour pocher cette dernière, l'égoutter, en retirer le papier et la poser sur le fond d'un plat.

826. Bordures en farce, pour entrées chaudes. — Les bordures sont un perfectionnement des fonds de plat; elles ont sur ceux-ci l'avantage de faire partie intégrante de l'entrée; on forme les bordures dans des moules à *bordure,* plats en dessus ou concaves, mais avec un large cylindre; ces bordures servent à dresser des filets, des côtelettes ou des quenelles en couronne, avec une garniture au milieu; on emploie également des moules façonnés, mais alors l'entrée se trouve dressée dans le puits de la bordure et non dessus. — Les bordures formées dans des moules unis peuvent être décorées avec des détails de truffes ou de langue à l'écarlate, qu'on applique préalablement contre le fond ou les parois du moule beurré.

827. Montants pour entrées chaudes. — Ces *montants* sont destinés à l'ormentation des entrées; ils sont composés avec une abaisse en bois mince, un peu plus large que le diamètre du moule, sur le centre de laquelle est fixée une colonne mobile, un peu plus étroite que le cylindre du moule qu'on doit employer; la colonne et l'abaisse sont masquées de farce ou de pâte. Le haut de la colonne doit toujours être percé sur son centre supérieur, afin de pouvoir lui adapter un hâtelet garni ou même une coupe; cette colonne ne doit pas dépasser la hauteur du moule qu'on emploie.

828. Bordures de riz, pour entrées chaudes. — On forme les bordures de riz dans des moules plats, concaves ou façonnés, suivant qu'on veut dresser l'entrée sur la bordure ou dans le *puits*. Le riz pour bordures doit être cuit au bouillon, fini avec du beurre, mais en le tenant un peu consistant, afin qu'il se soutienne. On beurre grassement le moule avant de l'emplir; on le tasse sur un linge, on laisse raffermir le riz à l'étuve pendant 8 à 10 minutes.

829. Caisses en papier. — Les grandes caisses plissées pour entrées, ainsi que les petites pour hors-d'œuvre ou pour dessert, sont ordinairement achetées toutes confectionnées, ce qui est préférable que de les faire soi-même, car il est difficile de les préparer dans d'aussi bonnes conditions. On ne peut guère confectionner soi-même que celles qui sont de forme carrée. Ce procédé est si simple qu'il n'est pas nécessaire de le décrire; tout le monde le connaît.

830. Bordures en pâte, pour entrées chaudes. — On n'emploie pour ces bordures que des moules unis; on les fonce, comme les timbales, avec de la pâte à dresser fine; on les emplit avec un appareil de riz, de macaroni ou bien avec du godiveau aux truffes ou aux fines herbes; on couvre cet appareil avec une petite bande de pâte mince, puis on pousse le moule à four chaud pour cuire la pâte; on renverse ensuite la bordure sur plat, pour dresser l'entrée, soit dans le puits, soit sur la bordure même. On peut historier ces bordures en décorant les moules avec de la pâte à nouille, avant de les foncer.

831. Bordures de légumes, pour entrées chaudes. — On monte ordinairement ces bordures dans des moules unis. Pour les monter, il faut d'abord couper des carottes et navets en tiges, avec un tube à colonne, ou bien en petites boules avec une *cuiller à racine;* on fait blanchir ces légumes séparément à l'eau salée, en ayant soin de conserver leurs nuances naturelles. On les cuit avec du bouillon, du beurre, un peu de sucre; on les égoutte pour les laisser refroidir sur un linge; on les monte alors contre les parois et le fond d'un moule à bordure beurré, en formant un dessin quelconque; pour plus de variété, on peut entremêler les tiges avec des petits détails de légumes verts, tels que petits pois, choux de Bruxelles et haricots verts blanchis; quand les moules sont ornés, on emplit le vide avec de la farce à quenelle crue, ou avec de la purée de pommes de terre, finie avec du beurre et des jaunes d'œuf, qu'on pousse dans le moule, à l'aide d'une poche ou d'un cornet, afin de ne pas déranger le décor. On place alors ces moules dans un plafond avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; on les couvre d'un papier beurré, on fait pocher la farce au *bain-marie*. Il faut observer de ne pocher ces bordures que peu de temps avant de servir, car le séjour au *bain-marie* altère évidemment la nuance des légumes verts. — On prépare encore des bordures de légumes en emplissant des moules beurrés, avec une purée de légumes, finie avec des jaunes d'œuf. Les purées

de marrons, de céleri, de pois verts et d'épinards sont les plus usitées; on les couvre avec du papier beurré pour les faire pocher au *bain-marie*.

832. Croustades en pain, pour entrées chaudes. — Ces croustades conviennent pour les entrées détaillées; si elles sont exécutées avec goût et précision, elles constituent un ornement distingué. Les explications que nous allons donner, si elles ne suffisent pas pour familiariser un homme avec ce travail minutieux, nous croyons du moins qu'elles peuvent servir à le guider; dans tous les cas, les modèles de démonstration que contiennent nos planches peuvent être d'un grand secours. Nous ferons seulement observer qu'il convient de n'aborder ce travail qu'avec une idée fermement arrêtée, car si on l'entreprend au hasard, on doit s'attendre à ne produire qu'un sujet médiocre. Avant de se mettre à l'œuvre, il faut donc bien se prémunir contre toute espèce de crainte; c'est le moyen le plus sûr de réussir.

La croustade représentée par le dessin n° 52 se compose de trois pièces : la coupe, la partie évasée du centre et enfin la base. Voici dans tous ses détails la méthode d'opérer. Il faut d'abord disposer de deux *pains de mie*, dont un large, épais, de forme ronde et haute; l'autre plus petit : le pain doit être rassis, avoir la mie serrée et blanche. On prend le pain le plus large, on le divise en deux sur le travers, on enlève la croûte du tour, on coupe sur la mie d'une de ces parties, un support de forme hexagone, en ayant soin de réserver sur le haut une abaisse ronde, plus étroite que l'hexagone, mais plate et lisse : cette pièce constitue la base de la croustade. Aussitôt qu'elle est coupée, on l'enferme dans une casserole, pour la tenir à l'abri de l'air, dans un lieu frais.

Sur la deuxième partie du pain, on coupe une abaisse plate et droite, puis on l'évase en forme de coupe, de façon à la rendre légère et dégagée, en formant sur le dessus un anneau plat, très-légèrement creusé sur le centre. Cette pièce est destinée à former le haut de la croustade; aussitôt qu'elle est coupée, elle doit être également enfermée dans une casserole et tenue au frais.

Le pain le plus petit est alors coupé de forme hexagone à angles inclinés et recourbés, formant dans son ensemble une espèce de chapiteau. Le point essentiellement indispensable consiste à couper ces pièces aussi régulièrement que possible, mais surtout bien d'aplomb. Aussitôt qu'elles sont coupées, on les pique tour à tour sur le centre, avec une brochette en fer, pour les plonger, l'une après l'autre, dans une poêle de friture blanche, pure, bouillante, mais surtout abondante, car les pièces doivent être submergées par le liquide; c'est l'unique moyen de les faire colorer d'une nuance égale. La question de nuance, à l'égard des trois pièces, est d'une importance capitale : elles doivent être d'une belle couleur blonde.

Aussitôt que les trois pièces sont colorées et refroidies, il faut coller celle qui forme la base de la croustade, sur un plat, à l'aide de repère consistant, sans négliger de chauffer le dessous du plat, de façon à consolider ce repère. Sur cette base, on fixe alors la partie centrale bien d'aplomb, en la collant également avec du repère, mais en la soutenant en outre avec 2 ou 3 petites brochettes, traversant les deux pièces du haut en bas. Sur cette dernière pièce, on fixe alors la partie supérieure formant la coupe de la croustade, en ayant soin de la côller et de la maintenir d'aplomb, également à l'aide de petites brochettes.

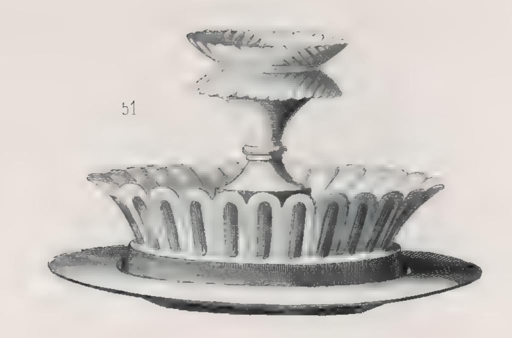
La coloration des pièces, dans la friture, de même que l'assemblage de ces pièces, ne doit avoir lieu que peu avant le moment de servir, car ce pain n'étant frit que superficiellement, tend naturellement à se raccornir, obstacle qu'il faut éviter avec le plus grand soin. — Quand la croustade est montée, il faut la tenir quelques minutes à l'étuve pour la ressuyer et la servir au plus tôt.

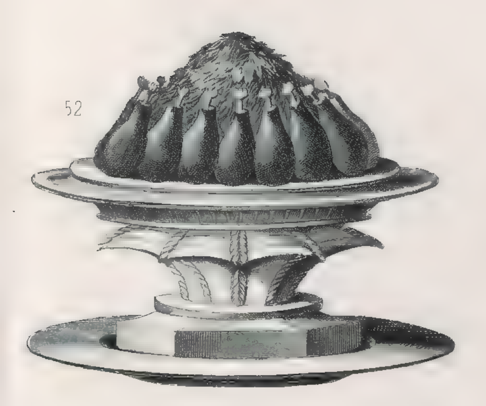
La croustade représentée par le n° 53 peut aussi être exécutée en pain. De même que la précédente, elle est formée en trois pièces. La base de cette croustade, ainsi que le pied, sont de forme ronde; la frise est octogone, les faces latérales sont divisées par un cannelon droit et pendant; chaque face est ornée avec un décor en relief. La surface de cette frise doit être cernée avec la pointe du couteau avant d'être colorée à la friture, afin de pouvoir la creuser légèrement aussitôt qu'elle est refroidie. Les surfaces découvertes sont alors masquées avec une couche mince de farce à quenelle crue, consistante, qu'on fait pocher à la bouche du four. Cette couche de farce a pour but de prévenir le ramollissement du pain, du moment qu'il entre en contact avec les parties humides de l'entrée que la croustade doit supporter; mais en général on doit éviter de saucer les entrées dressées sur croustade; ce serait jouer avec un danger imminent, inévitable.

La croustade représentée au dessin du n° 56 est en pain, composée de trois pièces. Les détails d'ornementation sont rapportés. Cette croustade est d'un fort joli effet, mais d'un travail minutieux, réclamant du praticien beaucoup de précision et de dextérité. Quand les pièces sont colorées, celle formant la base de la croustade doit être solidement collée sur le plat. Les trois pièces doivent être reliées entre elles par de petites brochettes rendues invisibles;

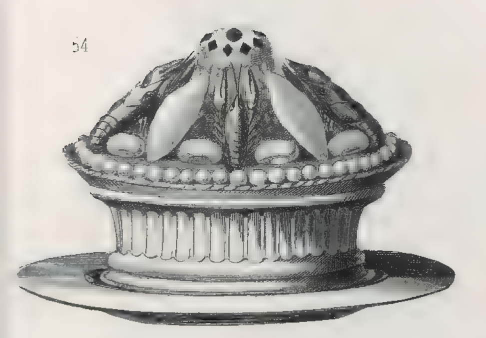
PLANCHE DOUZIÈME. — ENTRÉES CHAUDES. — CROUSTADES.

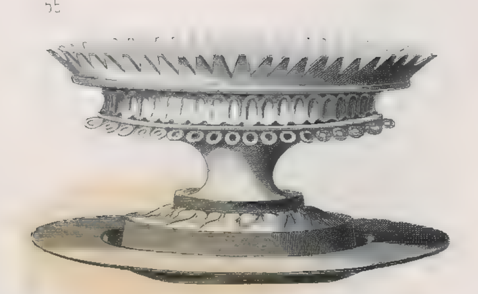
50


51


52


53


54


55


50. Boudins de sandre. 51. Double croustade, non garnie. 52. Jambonneaux de poulets à la Monglas

53. Croustade non garnie. 54. Pâté-chaud à la marinière. 55, Croustade en pain, non garnie

ce n'est que par ces précautions qu'on se met à l'abri d'accidents fort désagréables. Les détails d'ornementation sont appliqués en dernier lieu, ils sont collés à l'aide de repère.

La croustade représentée au dessin nº 50 peut aussi être exécutée en pain, mais d'une seule pièce. Sa forme simple n'exige pas une grande science d'exécution; avec un peu de goût, on peut la rendre très-élégante. La frise supérieure doit être détachée de la surface et conserver une épaisseur régulière.

En outre de la planche spécialement consacrée aux croustades, on peut trouver d'autres modèles dans les dessins d'entrées chaudes et de relevé.

L'exécution de ces sortes de pièces est une affaire de goût; le praticien qui se prépare à aborder ce travail doit avant tout faire preuve de sens, en bornant ses prétentions aux sujets qui lui paraissent en rapport avec ses propres ressources intellectuelles.

833. Croustades en riz, pour entrées chaudes. — Les croustades en pain sont certainement d'un bel effet, si elles sont exécutées dans des conditions bien entendues; mais les croustades en riz sont par le fait plus pratiques. Elles ont sur les premières l'avantage incomparable de pouvoir, sans danger, être préparées d'avance; elles offrent en outre une plus grande sécurité. Une belle croustade en riz, bien taillée, bien correcte, de forme élégante, est toujours un sujet qui plaît aux yeux et qui donne du relief à un dîner. C'est un travail qui n'est pas sans difficulté, mais dont le mérite est inestimable pour un praticien. Les jeunes gens devraient donc faire les efforts les plus grands pour se familiariser de bonne heure avec lui.

Pour exécuter une croustade en riz dans le genre représenté par le dessin 53, il faut d'abord trier avec soin 2 kilogr. de beau riz, le laver à plusieurs eaux, le placer dans une grande casserole, épaisse au fond; on le mouille alors avec de l'eau froide à peu près trois fois sa hauteur, on mêle au liquide un grain de sel, un morceau de beurre ou simplement un morceau de lard frais. On pose la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; 10 minutes après, on ferme hermétiquement la casserole, on pose un poids sur le couvercle et on la pousse à four doux; 40 à 50 minutes après le riz doit être cuit à point, bien attendri et sec; on enlève alors avec une cuiller, la couche supérieure du riz, séché par le feu, puis on verse le restant dans le mortier pour le piler et le convertir en pâte lisse; à ce point on retire la pâte sur un plafond humecté avec de l'eau froide, puis on la travaille vivement avec les mains pour lui faire prendre du corps, la mouler comme on moule la pâte brisée; on la dépose ensuite dans une casserole bien étamée et beurrée, choisie dans les proportions qu'on se propose de donner à la croustade, en appuyant bien la pâte; on égalise le dessus, on masque celui-ci avec un rond de papier beurré; sur ce papier, on pose une casserole d'eau froide, juste du diamètre intérieur de la première casserole, de façon à faire refroidir le riz sous presse en le refroidissant au plus tôt. Si on peut tenir le riz sur glace, cela n'en vaut que mieux. Dans tous les cas, il faut le tenir sous presse et dans un lieu frais, pendant 10 à 12 heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte de riz soit refroidie et raffermie.

Pour démouler le riz de la casserole, il faut chauffer celle-ci au fond et autour, on renverse ensuite ce pain sur un plafond; aussitôt qu'il est démoulé, on le pare droit sur le haut, puis on ébauche sa forme, en lui donnant simplement le profil que la croustade doit avoir, c'est-à-dire en formant la base arrondie et la frise octogone. On place alors la croustade sur un plafond renversé ou un grand moule, on creuse les intervalles, en réservant la rosace des faces; on retourne ensuite la croustade pour couper la base ronde et le pied formant coupe; les cannelures, les demi-rosaces en relief, et enfin tous les détails d'ornementation sont terminés en dernier lieu. Aussitôt que la croustade est coupée, elle doit être enfermée dans un vase et tenue à couvert. Il est préférable de ne vider la surface supérieure de la croustade qu'alors que celle-ci est collée sur le plat. — Cette croustade en riz, correctement coupée, est d'un effet très-distingué.

La double croustade représentée par le dessin nº 51, n'est pas d'une exécution difficile, et cependant elle est d'une apparence très-coquette. Pour opérer, il faut cuire 3 kilogr. de riz dans les conditions prescrites plus haut; quand la pâte est lisse et compacte, on emplit d'abord un *bain-marie* beurré, ayant de 12 à 15 centim. de diamètre; avec le restant du riz, on emplit une casserole beurrée, ayant de 24 à 25 centim. de diamètre, mais de forme plus large que haute. Quand le riz est bien raffermi, on démoule les deux pièces pour les tailler tour à tour, dans l'ordre que représente le dessin. On taille d'abord la petite croustade formant coupe, sur le riz refroidi dans le bain-marie. — Pour découper la grande croustade, il faut la poser sur un plafond renversé pour en tracer les grosses cannelures droites, avec le plus de relief possible; on les creuse ensuite avec une plus grande régularité, puis on dégage les cannelures sur le haut, en creusant légèrement la surface du riz. L'art de découper du riz est invariable, il repose toujours sur le même principe; le dessin seul, la forme, modifie l'expression des sujets : opérer vivement et sûrement, savoir donner aux sujets le relief qu'ils réclament, voilà les résultats qu'il convient de rechercher.

Quand, par l'imperfection du riz, une croustade se coupe mal, on peut en dissimuler les défauts en la dorant au pinceau sur toutes ses surfaces, pour la paner et la faire frire à grande friture : c'est là un expédient que les cuisiniers mettent bien souvent à profit.

La croustade représentée au dessin nº 50 est de forme simple mais élégante; sans de grandes difficultés, on

peut lui faire rendre beaucoup. Le riz est moulé dans une casserole plus large que haute. Quand il est refroidi et démoulé, il faut ébaucher le profil de la croustade, en ménageant un cordon à la jonction des deux frises. On renverse alors le riz sur un large moule, pour canneler un côté de la frise, puis on le retourne pour canneler l'autre côté. On fixe alors la croustade sur un plat, on la vide en dessus, en laissant la cannelure en relief. La petite croustade est maintenue sur le centre de la grande à l'aide de petites brochettes.

La croustade représentée par le dessin nº 52 peut aussi être exécutée en riz, mais d'une seule pièce. Bien que compliquée dans ses détails, cette croustade n'est pas cependant d'une exécution difficile, en ce que le riz se prête beaucoup mieux que le pain aux petits détails d'exécution.

834. Coupes pour milieu d'entrées chaudes. — Les coupes en fer-blanc soudées avec leur pied, masquées de pâte, sont celles qu'on doit préférer comme offrant le plus de garantie de solidité : elles ont l'avantage d'être légères; on peut en outre leur donner l'élégance désirable par le décor. — Pour opérer, il faut d'abord humecter le fer-blanc avec de la gomme ou du repère léger, puis masquer la coupe avec de la pâte à nouille, abaissée très-mince, ou de la pâte cuite à l'anglaise. Aussitôt les coupes masquées, on les décore avec des détails de pâte, coupés à l'emporte-pièce; quand elles sont décorées, on les dore au pinceau avec des œufs battus; on les laisse sécher, hors du feu, afin d'éviter le retrait de la pâte : on fixe ces coupes sur le centre du plat, pour les emplir avec les garnitures de l'entrée.

835. Petites croustades, pour milieu d'entrées chaudes. — Les modèles de petites croustades sont nombreux et variés dans les dessins de ce livre. — On sert de petites croustades en riz, en pain, en gros navets; on les taille rondes, ou à trois quarts, d'après la même méthode que les grosses croustades. A l'égard des croustades en pain, il faut toujours éviter l'ornement compliqué, les coupures fines, qui disparaissent à la cuisson et ne produisent pas un effet répondant au travail. — On sert les croustades en navet et en riz dans leur état naturel, on fait colorer à grande friture celles en pain.

836. Croustades en pouleinte, pour entrées chaudes. — Avec la pouleinte (semoule de maïs) cuite à l'eau, lisse, ferme, bien refroidie, on peut confectionner des croustades moins légères de forme que celles en riz, mais pouvant avoir leur utilité. On moule l'appareil dans une casserole proportionnée aux dimensions qu'on désire donner à la croustade, on laisse refroidir cet appareil sous presse, pour le démouler et le tailler ensuite au couteau, en procédant d'après la même méthode que pour les croustades en riz ou en pain, en évitant cependant les détails minutieux. Quand les croustades sont taillées, on les dore au pinceau pour les paner, on les plonge à grande friture pour les faire colorer. — On opère de même avec de la pâte cuite à l'Anglaise.

PURÉES POUR GARNITURE D'ENTRÉES CHAUDES.

837. Purée de champignons, pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche, sans les tourner, une *clayette* de champignons choisis petits, mais bien frais; quand ils sont lavés, on les hache pour les cuire à feu vif avec du beurre, du sel, du jus de citron; dès qu'ils ont réduit l'humidité, on les lie avec quelques cuillerées à bouche de béchamel réduite, très-serrée; on réduit encore l'appareil pendant quelques minutes, puis on le verse dans le mortier pour le piler en additionnant la valeur de 100 gram. de farce de volaille pochée et refroidie; on passe ensuite l'appareil au tamis d'abord, à l'étamine ensuite; on dépose aussitôt la purée dans une casserole pour la tenir sur glace jusqu'au moment de la servir; on mêle alors à cette purée un morceau de beurre fin, on l'assaisonne, on la chauffe, sans ébullition, en la tournant.

838. Purée de perdreaux, pour garniture d'entrées chaudes. — On pile les chairs de 3 perdreaux, cuits et refroidis. Quand ces chairs sont converties en pâte, on ajoute 100 à 150 gram. de farce à quenelle, pochée et refroidie, ainsi que quelques cuillerées à bouche d'espagnole froide, réduite avec un peu de fumet de perdreaux. On assaisonne l'appareil pour le passer au tamis; on enferme la purée dans une casserole pour la tenir au frais. — Au moment de servir, on mêle à cette purée un morceau de beurre fin, un peu de glace, on la chauffe en la travaillant à la cuiller sans la faire bouillir.

839. Purée de volaille, pour garniture d'entrées chaudes. — On pare les chairs blanches de 2 poulets cuits et

refroidis, on les coupe en gros dés pour les piler, on additionne à ces chairs 2 décil. de béchamel, réduite avec de la cuisson de champignons, mais très-serrée. On assaisonne l'appareil avec une pointe de muscade, on le passe au tamis pour le déposer dans une casserole. — Au moment de servir, on mêle à cette purée un morceau de beurre fin, on la chauffe, en la travaillant à la cuiller, sur feu modéré, mais sans la quitter ni la faire bouillir.

840. Purée de concombres pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche 6 concombres, on les fend chacun en deux parties pour en supprimer les semences, les émincer; on les fait blanchir pendant quelques minutes, on les égoutte sur un tamis pour les mettre dans un sautoir avec un morceau de beurre, une lame de jambon cru; on les assaisonne, on en fait réduire l'humidité. A ce point, on additionne aux concombres 4 à 5 décil. de béchamel serrée, on fait réduire l'appareil en le tournant, jusqu'à ce qu'il soit consistant; on le passe alors à l'étamine. On verse cette purée dans une casserole pour la chauffer sans ébullition, l'assaisonner, la finir avec un morceau de beurre fin

841. Purée d'artichauts pour garniture d'entrées chaudes. — On émince 10 à 12 fonds d'artichauts à moitié cuits, on les fait sauter pendant quelques minutes dans un sautoir, on les assaisonne, on les mouille avec 4 à 5 décil. de velouté, quelques cuillerées à bouche de glace; on réduit l'appareil à la cuiller jusqu'à ce que les artichauts soient tout à fait cuits; on les passe alors au tamis, puis à l'étamine. On verse cette purée dans une casserole pour la tenir au frais; au moment de servir, on la mêle avec un morceau de beurre fin, un peu de glace fondue pour la chauffer.

842. Purée de cardons pour garniture d'entrées chaudes. — On cuit, d'après la méthode ordinaire, un pied de cardon bien blanc, distribué en petites parties; on laisse refroidir celles-ci pour les émincer, les faire revenir au beurre, les assaisonner, les passer au tamis; on verse cette purée dans une casserole avec quelques cuillerées de sauce bien réduite, on la chauffe sans la faire bouillir, on la finit avec un peu de glace, un morceau de beurre.

843. Purée de topinambours pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche 2 ou 3 douzaines de topinambours on les émince pour les faire revenir au beurre; on les assaisonne, on les mouille avec un peu de bon fonds, on fait tomber celui-ci à glace, en cuisant les topinambours; on les passe ensuite au tamis. On mêle la purée, dans un sautoir, avec 2 décil. de béchamel, une pointe de sucre, pour la réduire pendant 8 à 10 minutes; on la passe à l'étamine; au moment de servir, on la chauffe avec un morceau de beurre, un peu de glace fondue.

844. Purée d'oignons pour garniture d'entrées chaudes. — On émince grossièrement une douzaine de gros oignons blancs, on les plonge à l'eau bouillante pour les cuire pendant 10 minutes; on les égoutte, on en exprime toute l'eau pour les placer dans une casserole avec 2 décil. de bon bouillon, un peu de sel, une pointe de sucre, un morceau de beurre; on couvre la casserole, on finit de cuire tout doucement les oignons, en faisant tomber le mouillement à glace; on les mêle alors avec 4 décil. de velouté ou de béchamel serrée; on fait réduire l'appareil, en le tournant, jusqu'à ce qu'il soit consistant; on le passe alors à l'étamine. On verse cette purée dans une petite casserole pour la chauffer, la finir au moment avec un morceau de beurre fin.

845. Purée d'oignons brune pour garniture d'entrées chaudes. — On émince une douzaine de gros oignons, on les fait revenir à feu très-doux dans un sautoir, avec du beurre; on les assaisonne avec sel, une pointe de sucre; quand ils commencent à prendre couleur, on les mouille avec un peu de bon bouillon, on les retire aussitôt sur feu modéré pour faire tomber le liquide à glace, en finissant de cuire les oignons; on les mouille alors avec 4 décil. d'espagnole, puis on fait réduire le ragoût à feu vif jusqu'à ce qu'il soit à consistance voulue; on le passe ensuite à l'étamine. On assaisonne cette purée pour la verser dans une casserole, la chauffer sans ébullition, en la mêlant avec un morceau de beurre, un peu de glace.

846. Purée d'ail pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche une douzaine de têtes d'ail, on les plonge à l'eau bouillante et salée, mais abondante, on couvre la casserole, en continuant l'ébullition violente jusqu'à ce que l'ail soit bien cuit; on l'égoutte alors pour le placer dans un sautoir avec un morceau de beurre, le faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'il ait réduit son humidité; on l'assaisonne pour le passer au tamis. — On verse cette purée dans une petite casserole, en additionnant une pointe de cayenne, un peu de glace, un peu d'espagnole réduite, très-serrée; on la finit avec un morceau de beurre fin.

847. Purée de céleri pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche quelques pieds de céleri, on les émince pour les faire blanchir à fond; on les égoutte ensuite pour les placer dans une casserole avec un morceau de beurre, une lame de jambon cru; on les assaisonne avec sel, muscade, une pointe de sucre; on les fait revenir pendant quelques minutes, puis on les mouille avec du bouillon; on fait tomber celui-ci à glace tout doucement. Quand les céleris sont cuits, on les lie avec quelques cuillerées de béchamel serrée; on les passe ensuite au tamis fin ou à

l'étamine. On verse la purée dans une casserole, on la chauffe, en la finissant avec un morceau de beurre fin, un peu de glace.

848. Purée de navets pour garniture d'entrées chaudes. — On épluche quelques navets de bonne qualité, on les divise, pour les plonger à l'eau bouillante et salée ; quand ils sont à peu près cuits, on les égoutte, on les place dans une casserole avec un morceau de beurre, on les assaisonne avec du sel, une pointe de sucre, on les fait revenir jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité; on les mouille alors avec un peu de bon bouillon pour finir de les cuire, en les faisant tomber à glace; à ce point, on les mouille de nouveau avec 4 décil. de béchamel; quand l'appareil est à point, on le passe au tamis d'abord, puis à l'étamine; on place cette purée dans une casserole pour la chauffer au moment; la finir avec un morceau de beurre.

849. Purée de pommes de terre pour garniture d'entrées chaudes. — On pèle des pommes de terre, on les divise en quartiers, on les cuit avec de l'eau et du sel. Aussitôt cuites, on en égoutte l'eau, on couvre la casserole, pour la tenir à la bouche du four pendant 7 à 8 minutes, le temps de sécher toute l'humidité des pommes de terre; on les passe aussitôt au tamis, peu à la fois; on place la purée dans une casserole, pour l'assaisonner, en additionnant peu à peu quelques cuillerées de crème double, puis un gros morceau de beurre, divisé en petites parties; on travaille la purée sur le feu pour la lisser, mais sans la corder ni la faire bouillir. On la finit, en dernier lieu, avec une pointe de muscade.

850. Purée de marrons pour garniture d'entrées chaudes. — On fend l'écorce de quelques douzaines de marrons, on les fait sauter sur feu, dans une poêle percée, jusqu'à ce que l'écorce s'en détache; on les épluche alors pour les placer dans une casserole, les mouiller à hauteur avec du bouillon, les faire cuire tout doucement; en dernier lieu, on laisse réduire le mouillement, sans cependant le laisser trop colorer; quand les marrons sont secs, on les passe au tamis; on dépose cette purée dans une casserole, pour la finir, au moment, avec un morceau de beurre, quelques cuillerées de crème ou de glace fondue.

851. Purée de pois verts pour garniture d'entrées chaudes. — On cuit à l'eau salée, avec un bouquet de persil, un litre de *pois à purée,* bien frais et verts; on les égoutte sur une passoire pour les piler dans un mortier, les passer au tamis. On dépose la purée dans une casserole, pour l'assaisonner. On ajoute une pointe de sucre, un morceau de beurre fin, pour la chauffer sans ébullition; au dernier moment, on la finit avec quelques cuillerées à bouche de velouté ou de crème fraîche et crue.

852. Purée de lentilles pour garniture d'entrées chaudes.— On cuit un demi-litre de lentilles à l'eau, avec quelques légumes émincés, un morceau de jambon ou de petit lard blanchi; on égoutte ensuite les lentilles, on supprime les légumes, ainsi que le jambon, on passe les lentilles au tamis; on dépose la purée dans une casserole pour la chauffer; la finir, au moment, avec un morceau de beurre, un peu d'espagnole, quelques cuillerées à bouche de glace fondue.

853. Purée de haricots pour garniture d'entrées chaudes. — On prépare les purées de haricots blancs, rouges et noirs, d'après le même procédé, c'est-à-dire qu'on cuit d'abord les haricots à l'eau salée; quand ils sont égouttés, on les passe au tamis, on dépose la purée dans une casserole pour la chauffer au moment, en incorporant un morceau de beurre, un peu de glace, quelques cuillerées de crème fraîche et crue.

854. Purée d'épinards pour garniture d'entrées chaudes. — On blanchit les épinards à feu très-vif et à grande eau salée, en les tenant bien verts; quand ils sont égouttés, on les rafraîchit, pour en exprimer bien l'eau, les hacher, les piler, les passer au tamis. — Dix minutes avant de servir, on fait fondre un morceau de beurre, on le cuit à la *noisette,* on additionne les épinards pour les dessécher pendant quelques minutes; on les assaisonne avec sel, poivre, muscade, on les mêle avec quelques cuillerées de velouté, on les cuit pendant 7 à 8 minutes en les tournant; on les finit avec un morceau de beurre fin, un peu de glace fondue ou de crème crue.

855. Purée de chicorée pour garniture d'entrées chaudes. — On cuit à l'eau salée une douzaine de têtes de chicorée bien blanches; quand elles sont tendres, on les égoutte pour en exprimer l'eau; on hache alors la chicorée aussi fin que possible, on l'assaisonne, on la fait revenir au beurre pour la dessécher, puis on la mouille avec 3 décil. de béchamel; on la fait réduire pendant quelques minutes sans la quitter; on la passe au tamis pour la déposer dans une casserole, l'assaisonner avec une pointe de sucre, sel, poivre, muscade; on la chauffe en la tournant, puis on la retire du feu pour la finir, en incorporant un morceau de beurre fin.

856. Purée d'oseille pour garniture d'entrées chaudes. — On blanchit l'oseille à l'eau salée, on l'égoutte aussitôt,

on la passe au tamis. On prépare un petit roux blond, avec un morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine; on le cuit pendant quelques secondes en le tournant, puis on ajoute la purée d'oseille; on la travaille sur feu pendant quelques minutes, on la mouille avec 2 ou 3 décil. de velouté pour la faire réduire à consistance voulue, la finir avec un peu de glace, un morceau de beurre fin.

857. **Purée de tomate pour garniture d'entrées chaudes.** — On coupe par le milieu 8 à 10 bonnes tomates bien en chair, on en supprime les semences, on les divise en morceaux. On fait revenir au beurre une mirepoix de légumes, on ajoute les tomates, ainsi qu'un morceau de jambon coupé en petits dés, un bouquet garni, gros poivre, clous de girofle, une gousse d'ail : l'ail est facultatif. On cuit les tomates à feu vif, jusqu'à ce que l'humidité soit à peu près évaporée, on les passe alors au tamis, on lie ensuite la purée avec un morceau de beurre manié, on la cuit quelques minutes pour la finir avec un morceau de glace.

858. **Purée de pommes aigres.** — On coupe en quartiers quelques pommes aigres, épluchées, on les cuit dans une casserole avec quelques cuillerées à bouche d'eau, un grain de sel, un morceau de sucre; quand elles sont fondues, leur humidité réduite, on les passe au tamis. On sert la purée dans son état naturel.

ENTRÉES CHAUDES.

859. — Côtelettes de veau grillées, à la chicorée.

Taillez 10 à 12 petites côtelettes de veau, parez-les, en retirant les parties nerveuses, dégagez le bout des côtes, battez le filet, pour en diminuer l'épaisseur en arrondissant les chairs; salez les côtelettes des deux côtés, roulez-les dans du beurre fondu pour les ranger sur un gril propre; faites-les cuire tout doucement en les retournant : la viande doit être bien atteinte, mais sans être sèche; glacez alors les côtelettes, une à une, dressez-les à mesure, en couronne, sur le fond d'un plat d'entrée; papillotez-les, garnissez le puits avec une purée de chicorée, envoyez à part une saucière de bon jus réduit.

860. — Côtelettes de veau panées, à la purée d'artichauts.

Taillez une douzaine de petites côtelettes de veau, parez-les, battez-les pour les obtenir minces, bien rondes, de forme égale; assaisonnez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les rouler dans de la panure blanche et fine; égalisez-les avec la lame d'un couteau, rangez-les sur un plat saupoudré avec de la mie de pain. — Versez dans un sautoir 200 gram. de beurre épuré, posez-le sur feu, rangez les côtelettes à plat dans le fond du sautoir, l'une à côté de l'autre, pour les faire cuire à bon feu, en les retournant; égouttez-les sur un linge, glacez-les au pinceau, papillotez-les, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; garnissez le puits avec une purée d'artichauts, arrosez-la avec un peu de glace; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite, mais peu liée.

861. — Côtelettes de veau à l'Allemande.

Parez une douzaine de petites côtelettes de veau, en supprimant les parties nerveuses; hachez légèrement les chairs des filets avec le dos, du couteau en rapprochant les parties minces; assaisonnez les côtelettes, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la panure blanche et fine; arrondissez-les, cuisez-les dans un sautoir avec du beurre épuré; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, glacez-les au pinceau; dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une purée de pommes de terre; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite, mais peu liée.

862. — Côtelettes de veau à la Zingara.

Taillez une douzaine de petites côtelettes de veau, parez-les, en ayant soin d'en tenir 6 un peu plus épaisses que les autres; assaisonnez-les, trempez-les dans du beurre fondu, rangez-les à mesure sur le gril pour les cuire. D'autre part, assaisonnez les côtelettes les plus minces, saupoudrez-les légèrement avec de la farine, trempez-les dans des œufs battus, puis panez-les, des deux côtés, avec des truffes hachées crues; arrondissez-les, en les appuyant

avec la lame du couteau, cuisez-les dans du beurre clarifié. — Collez sur le centre d'un plat d'entrée une petite coupe en fer-blanc, masquée de pâte, décorée; quand les côtelettes sont cuites, égouttez-les pour les glacer au pinceau; dressez-les en couronne sur le plat, autour de la croustade, en les alternant; papillotez le manche, emplissez la coupe avec une julienne de maigre de jambon cuit, liée avec un peu de sauce madère; envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

863. — Côtelettes de veau piquées, aux haricots verts.

Taillez 10 à 12 petites côtelettes de veau, en tenant les os de côte très-courts; battez-les légèrement, parez-les, piquez-les avec du lard fin, toutes dans le même sens; marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et des légumes émincés, salez-les légèrement, mouillez-les à hauteur avec de bon bouillon blanc et clair; couvrez-les avec du lard, faites réduire le liquide à glace; mouillez-les de nouveau, à moitié de hauteur, avec du bouillon clair; retirez-les alors sur feu modéré, finissez de les cuire avec du feu sur le couvercle pour les glacer. Au dernier moment, égouttez-les pour les dresser en couronne sur un plat d'entrée; garnissez le puits de la couronne avec une garniture de haricots verts, sautés au beurre; envoyez séparément une sauce espagnole, finie avec le fonds de cuisson des côtelettes, dégraissé, passé au tamis.

864. — Côtelettes de veau braisées, à la Dreux.

Taillez 10 côtelettes de veau, du double d'épaisseur des côtelettes ordinaires; coupez courts les os des côtes, lardez les chairs, en les traversant de part en part avec des filets de jambon, de truffes et de tétine de veau, cuits, mais en disposant ces filets en couronne; marquez les côtelettes dans un sautoir, foncé avec du lard et des légumes émincés, ainsi que les parures des côtelettes; salez légèrement celles-ci, mouillez-les avec de bon bouillon, un verre de vin blanc; couvrez-les avec du lard, faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les côtelettes tout doucement; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, égouttez-les ensuite pour les faire refroidir sous presse. Passez, dégraissez le fonds de cuisson, mêlez-le avec un peu de madère, faites-le réduire en demi-glace; quand les côtelettes sont froides, parez-les de jolie forme, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec le fonds réduit; chauffez-les à la bouche du four, en les humectant souvent avec le fonds de cuisson, afin de les glacer de belle couleur. Cela fait, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; garnissez le puits de la couronne avec une Montglas, composée de truffes, de champignons, du maigre de jambon cuit; arrosez la Montglas avec un peu de sauce madère; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

865. — Côtelettes de veau au riz, à l'Italienne.

Taillez 10 à 12 petites côtelettes de veau, parez-les, salez-les, rangez-les dans un sautoir beurré; faites-les cuire tout doucement des deux côtés, égouttez-en le beurre; arrosez-les avec un peu de demi-glace; faites réduire celle-ci, en glaçant bien les côtelettes; dressez-les ensuite en couronne sur un plat, emplissez le puits avec un bon risot; envoyez à part une saucière de sauce tomate.

866. — Côtelettes de veau à la Pojarski.

Parez 2 filets mignons de veau, en supprimant la peau, ainsi que les parties nerveuses; coupez les chairs en dés pour les hacher très-fin, mêlez-les avec un quart de leur volume de graisse de rognons de bœuf ou de veau, hachez-les ensemble encore quelques minutes; assaisonnez-les avec sel et muscade; divisez ce hachis en petites parties, roulez celles-ci sur la table humide pour leur donner la forme et la dimension d'une côtelette; roulez-les d'abord dans de la mie de pain râpée, trempez-les dans des œufs battus, panez-les de nouveau; égalisez-les bien avec la lame du couteau, puis marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, pour les cuire de belle couleur, en les retournant; au moment de servir dressez les côtelettes en couronne sur le fond d'un plat d'entrée, glacez-les au pinceau; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de petites pommes de terre coupées en boules, frites au beurre; envoyez à part une saucière de demi-glace.

867. — Côtelettes de veau en papillote.

Taillez 12 petites côtelettes de veau, en laissant l'os du manche très-court; parez-les, salez-les, faites-les sauter au beurre, en les tenant *vert-cuites;* enlevez-les alors du sautoir pour les ranger dans un plat; mêlez au beurre du sautoir quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites, puis moitié de ce volume de lard, laissez refroidir l'appareil. — D'autre part, pliez transversalement 12 demi-feuilles de papier, coupez-les en forme de cœur, huilez-les, masquez-les, d'un côté, avec une tranche mince de tétine ou de lard blanchi; masquez cette tranche avec une partie des fines herbes préparées, puis posez une côtelette sur ces dernières; masquez-la aussitôt avec une autre couche de fines herbes; pliez le papier le plus étroitement possible, afin d'enfermer complétement la côtelette.

Étalez sur un gril une forte feuille de papier huilé, rangez les papillotes sur le papier pour les chauffer à la bouche du four modéré sans noircir le papier servant d'enveloppe aux côtelettes; quand celles-ci sont bien chaudes, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée, garnissez-le puits avec une garniture de petites croquettes de pommes de terre en boules.

868. — Côtelettes de mouton grillées, à la purée de marrons.

Pour une entrée, il faut 14 côtelettes, dressées en couronne. — Coupez les côtelettes en biais sur le carré, en ne prenant que celles qui sont couvertes; battez-les légèrement pour les aplatir d'une égale épaisseur, supprimez la peau nerveuse des filets et celles qui adhèrent au manche; coupez droit le bout des côtes en les dégageant; salez-les, trempez-les dans du beurre fondu, rangez-les sur le gril pour les cuire à feu vif, en les tenant saignantes; aussitôt cuites, glacez-les au pinceau, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; papillotez-en le manche, garnissez le puits avec une purée de champignons. Envoyez à part une saucière de bonne Espagnole, réduite avec les parures des champignons.

869. — Côtelettes de mouton à l'Anglaise.

Parez une quinzaine de côtelettes de mouton, assaisonnez-les, trempez-les dans du beurre fondu, roulez-les dans de la panure blanche et fine; rangez-les sur le gril, faites-les cuire, en les retournant; tenez-les saignantes. Quand elles sont à point, égouttez-les, papillotez-les, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; garnissez le puits avec une macédoine de petits légumes saucés à la béchamel; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite, mais peu liée.

870. — Côtelettes de mouton à la Maintenon.

Taillez 12 à 14 côtelettes de mouton, en tenant l'os un peu court et les filets minces; parez-les avec soin, salez-les; roulez-les dans du beurre fondu; rangez-les sur un plafond beurré pour les cuire d'un côté; aussitôt qu'elles sont saisies, retournez-les; masquez alors la noix de chaque côtelette avec une petite partie d'émincé ou de purée Soubise, bien serrée et froide; saupoudrez la purée avec un peu de mie de pain, poussez le plafond au four pour finir de cuire les côtelettes, en faisant prendre une belle couleur à l'appareil. — Au moment de servir, enlevez les côtelettes avec une fourchette, dressez-les en couronne sur un plat, mais avec le côté de l'os en dessous et le filet en haut; dressez dans le puits une garniture de tomates en moitié, cuites au four avec des fines herbes, masquez le fond du plat avec un peu d'espagnole réduite, mais légère; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

871. — Côtelettes de mouton braisées, à la Soubise.

Taillez 12 à 14 grosses côtelettes, parez-les, battez-les légèrement, rangez-les dans un sautoir, préalablement foncé avec du lard; salez-les, couvrez-les avec du lard, mouillez-les, juste à couvert, avec de bon bouillon blanc, non dégraissé, ainsi qu'avec le quart d'un verre de vin blanc; faites-les cuire tout doucement, égouttez-les, faites-les refroidir sous presse; passez alors le fonds de cuisson pour le dégraisser, le faire réduire en demi-glace. Quand les côtelettes sont refroidies, parez-les de jolie forme, rangez-les à mesure dans un sautoir, arrosez-les avec le fonds de cuisson réduit; chauffez-les à la bouche du four, en les arrosant souvent; quand elles sont glacées, dressez-les en couronne sur un plat, garnissez le puits de la couronne avec une purée Soubise; envoyez séparément une saucière d'espagnole réduite.

872. — Côtelettes de mouton à la Valois.

Coupez une douzaine de côtelettes de mouton, mortifiées à point; battez-les, parez-les, en supprimant toutes les chairs grasses adhérant au manche; fendez alors les noix des côtelettes sur le travers sans diviser les parties, battez-les légèrement, glissez entre celles-ci une petite partie de fines herbes aux truffes, cuites, refroidies, liées avec un peu de farce à quenelle, crue. Faites légèrement roidir les côtelettes des deux côtés, dans le sautoir, avec du beurre, puis égouttez-les pour les masquer entièrement avec une couche mince des fines herbes préparées; enveloppez alors les côtelettes dans un carré de crépine, en laissant sortir le bout du manche; trempez les côtelettes dans le beurre ayant servi à les faire revenir, panez-les, faites-les griller à feu doux pendant un quart d'heure, en les retournant. — D'autre part, préparez une garniture d'olives tournées, farcies avec de la farce à quenelle au cayenne, pochées sans ébullition. — Au moment de servir, dressez les côtelettes en couronne avec l'os du manche en bas, emplissez le puits de la couronne avec les olives, masquez celles-ci avec une sauce espagnole, réduite avec les parures des truffes, un peu de tomate, une pointe de cayenne. Envoyez à part une saucière de cette sauce.

873. — Côtelettes de mouton à la purée de fèves de marais.

Taillez en biais 14 côtelettes de mouton, battez-les, parez les rondes d'une égale épaisseur; salez-les, trempez-les

dans des œufs battus, roulez-les dans de la panure blanche; égalisez-les, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré; posez le sautoir sur feu vif, cuisez les côtelettes, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les pour les glacer, les dresser en couronne sur un plat d'entrée; papillotez-en les manches, emplissez le puits avec une purée de fèves de marais; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite au vin.

874. — Côtelettes de mouton sautées, aux petits pois.

Taillez en biais 14 côtelettes, battez-les, parez-les selon la règle; salez-les, rangez-les dans un sautoir beurré, cuisez-les à bon feu, en les retournant; égouttez-en le beurre pour les mouiller avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de demi-glace; faites réduire celle-ci, en glaçant les côtelettes des deux côtés; dressez-les alors en couronne, papillotez les manches; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de petits pois bien verts, cuits à l'anglaise, au moment, mêlés avec un morceau de beurre fin; envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

875. — Côtelettes de mouton, sauce poivrade.

Taillez 14 côtelettes de mouton, parez-les, faites-les macérer pendant 5 à 6 heures dans une marinade cuite; égouttez-les ensuite pour les éponger sur un linge, les marquer dans un sautoir avec moitié huile, moitié beurre fondu; faites-les partir vivement, cuisez-les des deux côtés, en les retournant; égouttez la graisse du sautoir, mouillez les côtelettes avec 2 cuillerées à bouche de demi-glace, faites vivement réduire celle-ci; arrosez alors les côtelettes avec un peu de sauce poivrade, roulez-les bien dans cette sauce, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture d'olives, masquez celles-ci avec un peu de sauce poivrade; envoyez le surplus dans une saucière.

876. — Côtelettes d'agneau grillées, à la Jardinière.

Taillez en biais 16 côtelettes d'agneau, battez-les légèrement, dégagez le bout des côtes; supprimez l'épiderme des filets, en les arrondissant; salez-les, puis trempez-les dans du beurre fondu pour les faire griller vivement des deux côtés; glacez-les, dressez-les en couronne sur une bordure de pommes de terre, dressée sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture à la jardinière; envoyez à part une saucière de velouté, réduit à l'essence ou avec de la cuisson de champignons frais.

877. — Côtelettes d'agneau sautées, aux pointes d'asperges.

Taillez en biais 16 côtelettes d'agneau, parez-les, salez-les, rangez-les dans un sautoir beurré; faites-les partir vivement pour les cuire des deux côtés; quand elles sont raffermies, égouttez-en le beurre, arrosez les côtelettes avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue; agitez le sautoir pour les bien envelopper avec la glace, puis dressez-les en couronne sur une bordure de farce, dressée sur un plat; papillotez le manche des côtelettes, emplissez le puits de la couronne avec une garniture de pointes d'asperges blanches, liées avec un peu de velouté, finies avec un morceau de beurre. Envoyez séparément une saucière d'espagnole réduite.

878. — Côtelettes d'agneau à la Villeroi.

Taillez 15 à 16 côtelettes d'agneau, parez-les correctement, assaisonnez-les, faites-les cuire au beurre dans un sautoir, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; quand elles sont à point, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse; parez-les bien rondes, trempez-les dans une sauce Villeroi, finie au moment avec 2 cuillerées à bouche de champignons cuits et hachés; rangez à mesure les côtelettes sur une plaque, laissez bien refroidir la sauce; parez-les du surplus de cette sauce, roulez-les à la panure blanche et fine; trempez-les, une à une, dans des œufs battus pour les égoutter et les paner de nouveau; égalisez-les avec la lame d'un couteau, rangez-les à mesure sur une plaque couverte de papier. — Au moment de servir, plongez les côtelettes (en deux fois) à friture chaude pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les alors pour les papilloter, les dresser en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à l'anglaise; envoyez à part une saucière de sauce allemande.

879. — Côtelettes d'agneau à la Périgueux. (Dessin n° 76.)

Coupez une quinzaine de côtelettes d'agneau, battez-les, en tenant les chairs de la noix minces; parez-les, assaisonnez-les, puis trempez-les dans des œufs battus pour les appuyer aussitôt, des deux côtés, sur des truffes hachées, de façon à les masquer entièrement. — Quelques minutes avant de servir, faites chauffer dans un sautoir, du beurre épuré; rangez les côtelettes sur le fond du sautoir pour les cuire à feu vif, en les retournant; dressez-les aussitôt en couronne sur une bordure de farce, décorée, renversée sur un plat, ayant une petite croustade collée sur son centre : cette croustade est en pain à six pans; sur son centre est fixé un petit tampon masqué de farce, entouré

avec des quenelles de forme ovale, cloutées avec des truffes. Sur le haut du tampon est piqué un hâtelet garni d'une truffe et d'une belle crête. Masquez le fond du plat avec une bonne espagnole, réduite avec les parures des truffes; mêlez au surplus de la sauce une garniture de petites quenelles moulées à la cuiller, pochées; versez-la dans une saucière.

880. — Côtelettes d'agneau à la Cussy.

Parez une quinzaine de belles côtelettes d'agneau; assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré; faites-les revenir des deux côtés, en le retournant; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-en le beurre, arrosez-les avec 4 ou 5 cuillerées à bouche de bon jus, réduit en demi-glace; faites réduire le liquide à feu vif, en retournant les côtelettes; égouttez-les alors pour les dresser en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat. Garnissez le puits de cette couronne avec un ragoût composé d'escalopes de ris d'agneau, de champignons, de langue écarlate. Mêlez au fonds de cuisson des côtelettes 2 cuillerées à bouche de madère, 6 de bon velouté, un morceau de bonne glace; au premier bouillon, retirez la casserole du feu pour passer la sauce; finissez-la, en incorporant un morceau de bon beurre, divisé en petites parties; quand la sauce est bien liée, finissez-la avec le jus de 2 citrons; avec cette sauce, masquez les côtelettes et la garniture.

881. — Côtelettes d'agneau à la Maréchale.

Taillez 14 à 15 côtelettes d'agneau, parez-les correctement, assaisonnez-les, faites-les légèrement sauter avec du beurre, en les tenant *vert-cuites;* égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; parez-les, masquez-les, d'un côté, chacune avec une petite cuillerée de duxelles; couvrez aussitôt celle-ci avec une mince couche de farce à quenelle crue; panez les côtelettes à l'anglaise, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, faites-les colorer à la bouche du four, en les arrosant souvent. Quand les côtelettes sont égouttées, papillotez-les, dressez-les en couronne sur une croustade en riz, taillée de forme basse; emplissez le puits avec une garniture de truffes tournées; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite avec le fonds de cuisson des truffes.

882. — Côtelettes de chevreuil au Chasseur.

Taillez en biais 14 côtelettes de chevreuil, battez-les légèrement, parez-les de belle forme, faites-les macérer pendant quelques heures dans un plat avec sel, poivre, huile, un filet de vinaigre, carottes et oignons émincés, persil en branche; égouttez-les ensuite sur un linge, marquez-les dans un sautoir avec moitié beurre clarifié, moitié huile; faites-les partir vivement pour les roidir des deux côtés; quand elles sont bien atteintes, égouttez la graisse du sautoir, arrosez les côtelettes avec quelques cuillerées à bouche de glace liquide; faites réduire celle-ci; dressez les côtelettes sur une bordure de farce de gibier, pochée, de forme unie, concave en dessus; emplissez le puits de la bordure avec un ragoût, composé de quenelles de gibier, moulées à la cuiller, ainsi que des champignons; masquez légèrement ces garnitures avec un peu de sauce financière; envoyez le surplus à part.

883. — Côtelettes de chevreuil à la Napolitaine.

Taillez une quinzaine de côtelettes de chevreuil, parez-les avec soin, piquez-les avec du lard fin; déposez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec une petite marinade cuite, laissez-les macérer pendant 3 à 4 heures; égouttez-les alors pour les marquer dans un sautoir, foncé avec du lard; mouillez-les, juste à couvert, avec moitié de leur marinade, moitié jus; salez-les légèrement, couvrez-les avec du papier beurré; faites partir le liquide en ébullition, à feu vif pour le réduire de moitié; retirez alors le sautoir sur feu modéré, finissez de cuire les côtelettes tout doucement; en dernier lieu, glacez-les bien, égouttez-les sur un plafond, papillotez-les, dressez-les en couronne sur une bordure de farce pochée; garnissez le puits de la couronne avec une sauce *aigre-douce*, décrite au n° 339.

884. — Côtelettes de chevreuil à la Périgueux.

Parez 18 côtelettes de chevreuil, assaisonnez-les, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré; faites-les sauter, en les retournant; quand elles sont cuites, égouttez-en le beurre, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de glace et de madère; faites réduire le liquide; retirez aussitôt les côtelettes du feu; papillotez-en le manche, dressez-les en couronne sur une bordure de farce pochée, de forme basse, renversée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles de gibier, masquez légèrement celles-ci avec une sauce Périgueux; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

885. — Côtelettes de chevreuil piquées, à la purée de marrons.

Taillez en biais une quinzaine de côtelettes de chevreuil, parez-les correctement pour les piquer (d'un côté

seulement) avec du lard fin; salez-les, marquez-les dans un sautoir beurré, avec le piquage en haut; arrosez-les avec du beurre, cuisez-les au four chaud; en dernier lieu, égouttez le beurre du sautoir, glacez les côtelettes au pinceau, papillotez-les, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; emplissez-le puits avec une purée de marrons; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au madère et au fumet de gibier.

886. — Côtelettes de chevreuil piquées, aux olives.

Parez correctement une quinzaine de côtelettes de chevreuil; piquez-les, d'un côté, toutes dans le même sens, avec du lard fin; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du lard haché et fondu; faites-les cuire au four chaud, en les arrosant; glacez-les ensuite, égouttez-les pour les dresser en couronne, sur un fond en farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture d'olives tournées et blanchies; masquez-les alors avec une sauce venaison, envoyez à part une saucière de cette sauce.

887. — Côtelettes de marcassin à la Romaine.

Taillez en biais 12 petites côtelettes de marcassin, supprimez-en la peau nerveuse, dégagez le bout des côtes, faites-les macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite; égouttez-les ensuite pour les éponger, les marquer dans un sautoir avec de l'huile et du beurre; faites-les partir vivement pour les cuire, en les retournant; quand elles sont bien atteintes, égouttez-en la graisse, arrosez-les avec un peu de glace, faites réduire l'humidité, puis égouttez-les pour les dresser en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; versez dans le puits une sauce Romaine, envoyez à part une saucière de cette sauce.

888. — Côtelettes de poulets, aux morilles.

Désossez une douzaine de cuisses de poulets, en laissant l'os du pilon; salez-les intérieurement, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle, finie avec un petit salpicon de jambon; cousez-les, rangez-les dans un sautoir creux, dont le fond est masqué avec du lard; mouillez-les à couvert avec un fonds de mirepoix, couvrez-les avec un papier beurré, cuisez-les tout doucement : quand les côtelettes sont à point, égouttez-les, faites-les refroidir sous presse, afin les obtenir de l'épaisseur d'une côtelette de mouton; parez-les alors d'égale forme, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de demi-glace, chauffez-les à la bouche du four, en les glaçant; dressez-les ensuite en couronne, sur un fond en farce, pochée sur plat d'entrée; papillotez-les; emplissez le puits avec une garniture de morilles sautées aux fines herbes; masquez-les légèrement avec une sauce tomate; envoyez séparément une saucière de cette même sauce.

889. — Côtelettes de volaille à la Polonaise.

Coupez en petits dés les chairs blanches d'une volaille cuite, déposez ce salpicon dans une casserole, mêlez-le avec moitié de son volume de truffes crues, autant de langue à l'écarlate, quelques cuillerées de champignons, également coupés en dés; liez cet appareil avec 4 cuillerées à bouche de farce à quenelle crue, ainsi que 2 cuillerées de velouté réduit; divisez-le alors en seize ou dix-huit parties, roulez celles-ci sur la table farinée, en donnant à chaque partie la forme d'une côtelette; trempez-les, tour à tour, dans des œufs battus, roulez-les dans la panure blanche, régularisez-les avec la lame du couteau. Dix minutes avant de servir, faites frire ces côtelettes au beurre clarifié pour les colorer, égouttez-les sur un linge, piquez à chacune une petite manchette; dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons; envoyez séparément une saucière de velouté, réduit avec la cuisson des truffes.

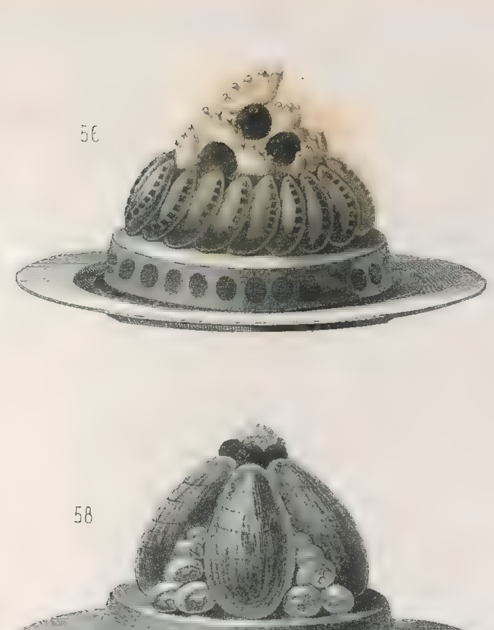
890. — Côtelettes de volaille à l'Impératrice.

Parez 12 petits filets de poulet, en retirant le moignon, hachez-les avec le dos du couteau, des deux côtés, sans séparer les chairs; assaisonnez-les avec sel et muscade; humectez légèrement l'une des surfaces avec un peu de blanc d'œuf, masquez cette surface avec une petite couche de truffes hachées, liées avec un peu de glace; lissez l'appareil, masquez-le avec une couche mince de farce à quenelle crue; saupoudrez celle-ci avec de la panure, trempez les filets dans des œufs battus, pour les paner à la mie de pain blanche; piquez au bout de chaque filet un petit os de volaille, afin d'imiter les côtelettes; faites-les colorer au beurre clarifié, égouttez-les sur un linge; dressez-les

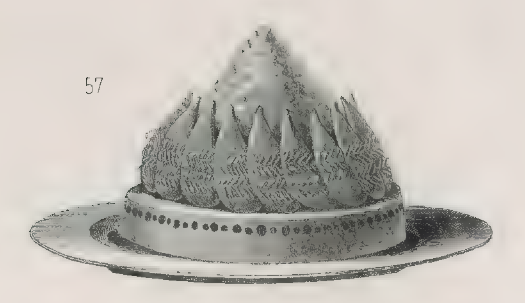
---

PLANCHE TREIZIÈME. — ENTRÉES CHAUDES, GRASSES.

56



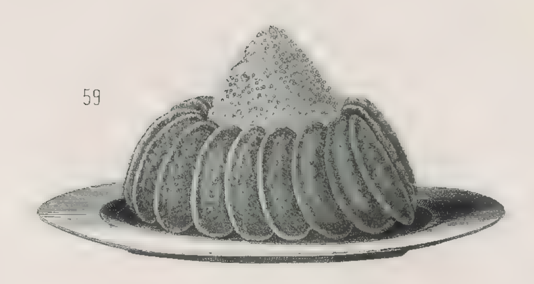
57



58



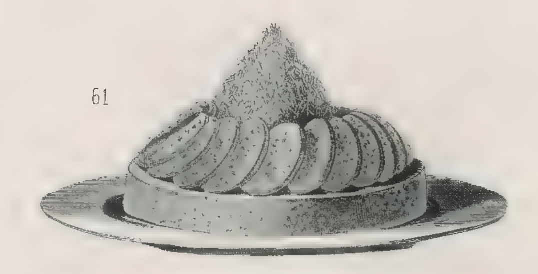
59



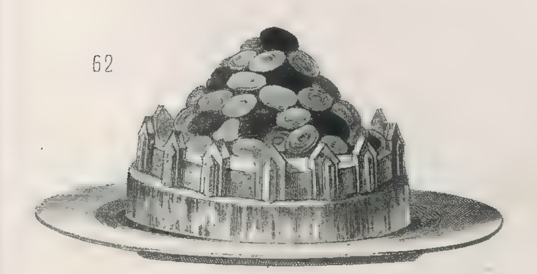
60



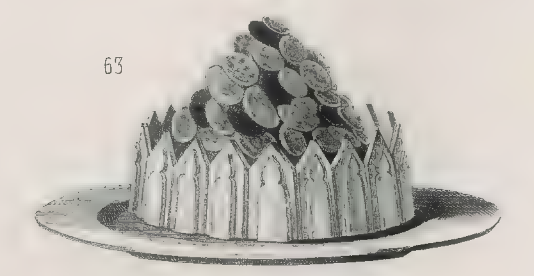
61



62



63



56. Quenelles de faisan à la financière.

58. Pigeons farcis aux champignons.

60. Cervelles de veau à l'italienne.

62. Emincé de chevreuil en bordure.

57. Filets de perdreaux purée de lentilles

59. Escalopes de ris de veau à la Colbert

61. Boudins de lapereaux purée de marrons

63. Rognons sautés au madère.

en couronne sur un fond en pâte cuite; disposez sur un plat d'entrée, emplissez le puits avec une purée de céleri; envoyez à part une saucière de demi-glace.

891. — Côtelettes de volaille à la Parisienne.

Coupez en petits dés les chairs blanches de 2 volailles cuites, déposez-les dans une terrine; mêlez à ce salpicon la moitié de son volume de truffes noires, cuites, également coupées en dés. — Faites réduire 4 à 5 décil. de bonne béchamel, avec quelques cuillerées de glace, un peu de la cuisson des truffes, afin d'obtenir une sauce succulente, en même temps que très-serrée; à ce point, retirez-la du feu pour la mêler avec le salpicon; versez l'appareil sur un plat, couvrez-le avec du papier beurré, faites-le refroidir sur glace; quand il est raffermi, divisez-le en 15 parties; roulez celles-ci sur la table saupoudrée de mie de pain, en donnant à chacune d'elles la forme de côtelette, mais en tournant légèrement le bout pointu; trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la mie de pain, égalisez-les, rangez-les sur une plaque.—Au moment de servir, plongez-les à friture chaude, pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge pour piquer à chacune d'elles une petite manchette, sur le bout le plus pointu; dressez-les en couronne sur un plat d'entrée, garnissez le puits avec une macédoine de légumes liés à la Béchamel; envoyez à part une saucière de velouté réduit.

892. — Côtelettes de volaille à la Sévigné.

Préparez 5 à 600 gram. de farce à quenelle de volaille; quand elle est passée, essayée, mêlez-la avec un salpicon composé de filets de volaille et de truffes cuites; divisez alors l'appareil en 14 parties égales; roulez tour à tour celles-ci sur la table farinée, en donnant à chacune la forme de côtelette, c'est-à-dire avec la pointe recourbée; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, cuisez-les des deux côtés sur feu modéré. Dès que la farce est pochée, égouttez les côtelettes, piquez à chacune d'elles une petite manchette; dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; garnissez le puits avec une garniture de crêtes de volaille; masquez-les avec un peu de sauce financière; envoyez à part une saucière de cette sauce.

893. — Côtelettes de volaille à la Russe.

Parez 5 à 6 filets de poulets, hachez les chairs, en ajoutant, peu à peu, moitié de leur volume de beurre bien ferme; assaisonnez l'appareil, puis divisez-le en 15 parties; avec celles-ci formez, sur la table farinée, de petites côtelettes de moyenne grosseur, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain fraîche; piquez à chacune un petit os de volaille. Quelques minutes avant de servir, faites chauffer du beurre épuré dans un sautoir, rangez les côtelettes au fond de celui-ci pour les cuire à feu vif, des deux côtés, en les retournant. Égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de pointes d'asperges blanches; masquez celles-ci avec un peu de bon velouté; envoyez une saucière de cette sauce.

894. — Côtelettes de volaille à la Villeroi.

Désossez une quinzaine de cuisses de poulets, en ne laissant que l'os du pilon; salez-les intérieurement, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle, crue, aux truffes et aux fines herbes; cousez les peaux; rangez ces cuisses dans un sautoir creux; mouillez-les avec un fonds à poêler, faites-les cuire sans violence; égouttez-les ensuite pour les faire refroidir sous presse, afin de les obtenir de l'épaisseur d'une côtelette ordinaire; débridez-les alors pour les parer bien rondes; dégagez légèrement l'os du manche. Trempez les côtelettes dans une sauce Villeroi, réduite au moment; rangez-les à mesure sur une plaque, faites bien refroidir la sauce. Roulez alors les côtelettes dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus, pour les paner. Au moment de servir, plongez-les, peu à la fois, à grande friture chaude pour les colorer; égouttez-les aussitôt, papillotez-les, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons; envoyez à part une saucière de velouté, réduit avec la cuisson des champignons.

895. — Côtelettes de pigeons aux petits pois.

Videz 6 jeunes pigeons, flambez-les, coupez les ailerons jusqu'au moignon et les pattes à moitié de longueur; divisez alors les pigeons chacun en 2 parties; retirez aussi bien que possible les os de l'estomac, ainsi que ceux de la première jointure de la cuisse; fendez la peau de celles-ci à la hauteur du pilon, en glissant le doigt entre les chairs et la peau; faites entrer par cette ouverture le bout de la patte. Assaisonnez les pigeons, faites-les revenir au beurre dans un sautoir, afin de roidir les chairs; égouttez-les aussitôt, faites-les refroidir sous presse. Parez chaque moitié de pigeon en forme de côtelette, masquez-les, du côté intérieur, avec une couche de farce crue, mêlée avec des fines herbes cuites; roulez-les dans de la mie de pain; trempez-les dans une dorure à l'anglaise pour

les paner; les faire griller des deux côtés, à feu modéré, en les retournant et en les arrosant avec du beurre fondu; quand les chairs sont bien atteintes, dressez ces côtelettes en couronne sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de petits pois.

896. — Côtelettes de gelinottes à la Pojarsky.

Levez les filets de 4 gelinottes, supprimez-en la peau et les nerfs; coupez les chairs en morceaux, hachez-les, mêlez-les avec un cinquième de leur volume de beurre, assaisonnez-les; déposez ce hachis dans une terrine, mêlez-le avec une cuillerée à bouche de béchamel réduite, un peu de crème double; divisez alors l'appareil en 15 parties égales, roulez celles-ci sur la table saupoudrée de panure, en donnant à chacune la forme d'une côtelette; trempez-les dans des œufs battus, roulez-les dans la mie de pain, égalisez-les, faites-les colorer à feu vif, dans un sautoir, avec du beurre clarifié; quand elles sont à point, égouttez-les sur une serviette; piquez à chacune une petite manchette, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur un plat d'entrée; garnissez le puits de cette couronne avec un émincé de cèpes à la Polonaise; envoyez à part une sauce espagnole réduite.

897. — Côtelettes de grives, à la Chambellane.

Faites rôtir 18 grives, laissez-les refroidir, videz-les en conservant les foies; retirez-en les filets pour les couper en petits dés; déposez ce salpicon dans une casserole, liez-le avec quelques cuillerées de farce crue, finie avec un peu d'espagnole, réduite au fumet de gibier. — D'autre part, foncez, à moitié seulement, avec de la farce à quenelle crue, 18 moules à tartelette en forme de côtelette; sur cette farce, rangez une petite partie du salpicon de grives; couvrez celui-ci avec une autre couche de farce, en finissant d'emplir les moules; rangez à mesure ces moules sur un plafond, couvrez-les avec un papier beurré, poussez-les à four vif, pour pocher la farce; cela fait, retirez les moules, laissez refroidir la farce, pour démouler les côtelettes; roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; égalisez-les avec la lame d'un couteau, faites-les colorer dans du beurre clarifié, piquez à chacune une petite manchette, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture d'olives; masquez celles-ci avec un peu de sauce madère, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

898. — Côtelettes de homards à la Victoria. (Dessin nº 88.)

Retirez les chairs de 2 homards cuits, en laissant les queues entières, parez celles-ci, enfermez-les dans une casserole. Coupez les chairs des pattes, ainsi que les parures, en petits dés; déposez-les dans une casserole, ajoutez moitié de leur volume de truffes et de champignons, également coupés en dés, et enfin, une pincée de persil; liez ce salpicon avec quelques cuillerées de béchamel, réduite avec un peu de glace, en procédant comme à l'égard des croquettes. Laissez refroidir l'appareil, divisez-le en 18 parties égales, roulez celles-ci sur la table saupoudrée de panure, en donnant à chacune la forme d'une côtelette; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire d'une belle couleur; égouttez-les ensuite pour piquer à chacune d'elles une petite manchette; puis dressez-les en couronne sur le tour d'une croustade en pain, taillée en deux pièces, bordée avec de la pâte anglaise. Escalopez vivement les queues de homards, chauffez-les avec du beurre clarifié, dressez-les en dôme dans le puits des côtelettes; masquez-les légèrement avec une sauce cary, envoyez à part une saucière de cette sauce.

899. — Côtelettes d'écrevisses à la Piémontaise.

Coupez un salpicon de queues d'écrevisses, déposez-le dans une terrine, mêlez-le avec moitié de son volume de champignons cuits, également coupés en dés; liez-le avec quelques cuillerées à bouche de bonne béchamel réduite; faites refroidir l'appareil; divisez-le en 18 parties d'une égale grosseur, roulez celles-ci sur la table farinée, en donnant à chacune la forme d'une côtelette; trempez-les dans des œufs battus, pour les paner, les faire frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, piquez à chacune d'elles une petite patte d'écrevisse non épluchée, dressez-les en couronne sur une abaisse en pâte cuite, disposée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de truffes blanches, émincées, simplement jetées dans de l'huile chauffée avec quelques anchois hachés: les truffes ne doivent pas cuire, elles doivent simplement chauffer; envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

900. — Côtelettes de brochets aux champignons.

Levez les filets de 2 brochets, mais en laissant adhérer à l'arête centrale, sur le dos, les chairs bourrées d'arêtes; divisez les filets sur le travers en laissant aussi de côté les chairs où les arêtes sont abondantes; coupez sur ces filets une quinzaine de morceaux, pour en former des côtelettes; battez-les, parez-les de jolie forme, salez-les, farinez-les, panez-les aux œufs; égalisez-les avec la lame du couteau, faites-les cuire dans un sautoir avec du beurre clarifié;

quand elles sont à point, égouttez-les sur un linge, piquez à chacune une petite manchette; dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur un plat d'entrée; emplissez le puits avec une garniture de champignons émincés; envoyez séparément une saucière de velouté, réduit avec les parures fraîches des champignons.

901. — Côtelettes de brochet à la crème.

Levez les deux filets d'un brochet, à chairs fermes, supprimez-en toutes les parties bourrées d'arêtes, hachez-les avec un morceau de beurre fin; déposez-les dans une terrine pour les assaisonner et les mêler avec quelques cuillerées à bouche de bonne crème crue; divisez ensuite l'appareil en quinze parties égales; roulez celles-ci sur la table farinée, pour en former des côtelettes, trempez-les dans des œufs bien battus, panez-les à la mie de pain; trempez-les alors dans du beurre fondu pour les ranger sur un gril, les faire cuire des deux côtés, à bon feu, en les retournant. Piquez une petite manchette à chaque côtelette, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec un émincé de champignons comestibles ou de cèpes à la crème. Masquez le fond du plat avec un peu de bon velouté.

902. — Côtelettes de saumon, à la Dartois.

Coupez sur un filet de saumon, 14 morceaux dans le sens du fil des chairs; battez-les très-légèrement; parez-les en forme de côtelette; salez-les, faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre afin de les roidir; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les de nouveau pour les masquer avec une sauce Villeroi, mêlée avec quelques truffes hachées, en les rangeant à mesure sur une plaque. Quand la sauce est refroidie, parez les côtelettes du surplus de la sauce, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; au moment de servir, plongez-les à friture chaude pour les colorer, les égoutter sur un linge; dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits avec un émincé de truffes noires, à l'italienne; envoyez à part une saucière de sauce Colbert, finie avec un morceau de beurre d'écrevisse.

903. — Côtelettes de soles à la Chevreuse.

Retirez la peau à 4 grosses soles, levez-en les filets, battez-les légèrement, salez-les; étalez alors, sur chacun d'eux, une mince couche de farce à quenelle crue, ployez-les en deux, du côté de la farce, de façon que les deux bouts du filet se joignent; faites-les revenir au beurre dans un sautoir afin de roidir les chairs et pocher la farce; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite correctement, d'une égale forme, masquez-les, sur les deux faces, avec une mince couche de farce à quenelle crue. Roulez ces côtelettes d'abord dans des blancs d'œuf battus, puis dans des truffes hachées pour les sabler; rangez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, chauffez-les tout doucement en les retournant; égouttez-les enfin, piquez à chacune d'elles, sur le bout pointu, une patte d'écrevisse avec la coquille; dressez ces côtelettes en couronne sur un fonds en farce, pochée sur un plat d'entrée, dressez dans le puits de cette couronne une garniture, composée de queues de crevettes et d'huîtres saucées à la *normande*; envoyez à part le restant de la sauce.

904. — Escalopes de filet de bœuf à la Bordelaise.

Prenez le tiers d'un filet de bœuf paré, séparez-le en deux parties sur sa longueur; coupez ces moitiés transversalement en tranches d'un centim. d'épaisseur, battez-les légèrement, parez-les en ronds d'une égale forme; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, chaud; faites-les partir vivement, retournez-les, dès qu'elles commencent à pincer; quand elles sont cuites, égouttez-en le beurre pour les mouiller avec quelques cuillerées à bouche de demi-glace; faites réduire celle-ci, puis retirez le sautoir hors du feu. — D'autre part, choisissez quelques têtes de cèpes, un peu plus larges que les escalopes; parez-les sans les tourner, faites-les revenir à l'huile dans une poêle, avec une pointe d'ail; assaisonnez-les, faites-en réduire l'humidité, égouttez-les ensuite; prenez les têtes, une à une, pour les dresser en couronne dans le puits d'une bordure en farce, pochée, renversée sur un plat, en les alternant avec les escalopes; masquez aussitôt le ragoût avec un peu de sauce madère peu liée; envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

905. — Escalopes de veau à la Piémontaise.

Émincez en tranches 3 ou 4 filets mignons de veau; battez-les pour les obtenir minces, parez-les en escalopes de forme ovale, salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les partir vivement pour les faire colorer des deux côtés, en les retournant; égouttez-en le beurre, mouillez-les avec quelques cuillerées de glace, liez celle-ci avec un morceau de beurre, ajoutez une pincée de persil haché. Dressez les escalopes en buisson sur une bordure de riz à la Piémontaise; envoyez à part une sauce à la Piémontaise aux truffes blanches.

906. — Escalopes de ris de veau à la Colbert. (Dessin nº 59.)

Choisissez 5 à 6 ris de veau d'une égale grosseur, faites-les blanchir pour les raffermir; rafraîchissez-les, faites-les refroidir sous presse; parez-les, fendez-les en deux sur leur largeur. Salez alors les escalopes, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire colorer des deux côtés, dans un sautoir, avec du beurre clarifié; quand elles sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en couronne sur un plat d'entrée; masquez-les légèrement avec une sauce Colbert, emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de petits pois; envoyez à part une saucière de sauce Colbert.

907. — Escalopes de veau à la Milanaise.

Coupez, chacun en deux parties, mais légèrement en biais, 6 filets mignons de veau, battez-les pour en diminuer l'épaisseur, parez-les de forme ovale; assaisonnez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner avec de la mie de pain blanche, mêlée avec du parmesan râpé; égalisez-les avec la lame d'un couteau, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié pour les faire cuire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de risot à la Milanaise; envoyez à part une saucière de sauce tomate.

908. — Escalopes de foie-gras à la purée de gibier. (Dessin nº 65.)

Choisissez 1 ou 2 foie-gras n'ayant pas séjourné dans l'eau; distribuez-les en tranches, parez celles-ci de forme ovale; assaisonnez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, chaud; faites-les cuire vivement des deux côtés; quand elles sont de belle couleur, dressez-les en couronne sur une bordure de farce, décorée aux truffes; emplissez le vide de la couronne avec une purée de gibier, chauffée au moment; arrosez-la avec un peu de glace; masquez le fond du plat avec un peu de sauce madère; envoyez le surplus dans une saucière.

909. — Escalopes de volaille au riz. (Dessin nº 71.)

Déposez, dans un sautoir, une petite garniture composée de têtes de champignon coupées en deux sur leur largeur, des truffes en lames un peu épaisses, des ronds de langue à l'écarlate coupés à la colonne. — Parez 6 filets de poulet, assaisonnez-les, faites-les pocher au beurre sans les battre, c'est-à-dire dans toute leur épaisseur, mais en les tenant *vert-cuits*, égouttez-les, coupez-les transversalement en escalopes, un peu en biais; parez ces escalopes aussi promptement que possible, mêlez-les avec les autres garnitures dans le sautoir; liez-les avec un peu de bonne Allemande chaude; chauffez-les sans ébullition, dressez-les dans une bordure de riz au gras; envoyez le restant de la sauce à part.

910. — Escalopes de daim, au chasseur. (Dessin nº 96.)

Coupez en biais, sur le travers d'un filet de daim, une douzaine d'escalopes; battez-les légèrement; parez-les, assaisonnez-les, faites-les mariner à cru pendant 2 heures; égouttez-les, pour les piquer avec du lard, les marquer dans un sautoir foncé avec du lard, des légumes, des aromates; mouillez-les à peu près à hauteur avec du vin et un peu de fonds, non dégraissé; faites réduire de moitié le liquide à feu vif, finissez de cuire les escalopes en les glaçant; égouttez-les ensuite pour les parer de forme ovale, les dresser en couronne sur une bordure en farce de gibier, décorée, pochée, renversée sur un plat bordé; garnissez le puits de la bordure avec une garniture de têtes de champignon; saucez-les très-légèrement avec un peu de bonne Espagnole, réduite au fumet de gibier; envoyez le surplus dans une saucière.

911. — Escalopes de langoustes à la Beauharnais.

Retirez les chairs de 2 queues de langouste; coupez-les en escalopes, rangez-les dans un sautoir. — Avec les parures et les petites pattes, préparez un salpicon, mêlez-le avec le double de son volume de farce à quenelle crue, 2 cuillerées à bouche de bonne béchamel; avec cet appareil, emplissez 12 petites timbales montées en colimaçon avec du macaroni; rangez à mesure les moules dans un sautoir, avec de l'eau chaude; faites-les pocher au *bain-marie*. Au moment de servir, masquez les escalopes avec une sauce *Parisienne* bien chaude, chauffez-les sans ébullition, démoulez-les petites timbales, dressez-les, l'une à côté de l'autre, autour et sur le fond d'un plat d'entrée; dressez alors les escalopes en buisson dans le puits, masquez légèrement les timbales, envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

912. — Escalopes de langoustes à l'Indienne.

Cuisez 2 langoustes, laissez-les refroidir à moitié, détachez-en les queues pour diviser les chairs en escalopes;

rangez celles-ci dans un sautoir, avec du beurre clarifié. Au moment de servir, chauffez les escalopes, dressez-les en buisson dans une bordure de riz, masquez-les avec une sauce Cary; envoyez le surplus dans une saucière.

913. — Escalopes de saumon à la Ravigote.

Prenez un morceau de saumon cru, détachez les chairs de l'arête, pour les couper sur le travers et en biais; battez légèrement ces escalopes pour les parer, les assaisonner, les marquer dans un sautoir beurré; mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc et le jus d'un citron; salez-les, faites-les cuire à feu vif, égouttez-les aussitôt pour les dresser dans une bordure en farce de poisson, démoulée sur plat; masquez-les légèrement, ainsi que la bordure, avec une sauce ravigote chaude; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

914. — Escalopes de maquereaux à l'Italienne.

Beurrez 10 moules à dariole, emplissez-les avec de la farce de poisson; faites pocher les petits pains au bain-marie, tenez-les au chaud. — Levez les filets de 4 maquereaux, coupez-les transversalement, chacun en trois parties, parez-les en escalopes; marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile, jus de citron; égouttez-les ensuite, pour les marquer dans un sautoir avec du beurre, les cuire sur feu modéré; aussitôt qu'elles sont fermes, égouttez-les. Démoulez alors les petits pains, dressez-les en couronne sur le fond d'un plat chaud; dressez les escalopes dans le puits de la couronne, masquez-les, ainsi que les petits pains, avec une sauce italienne; envoyez à part une saucière de cette sauce.

915. — Escalopes de vives à la Nantaise.

Faites blanchir 4 douzaines d'huîtres, égouttez-les, parez-les, tenez-les à couvert. — Levez les filets de 6 vives, divisez chaque filet en escalopes; marquez celles-ci dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc, peu de sel; ajoutez un bouquet de persil, cuisez-les vivement; égouttez-les ensuite, dressez-les en buisson dans le puits d'une bordure de riz au maigre; rangez autour des escalopes une couronne d'huîtres, masquez-les avec un peu de velouté, réduit avec une partie de la cuisson des huîtres; envoyez le restant de cette sauce, ainsi que les huîtres, dans une saucière.

916. — Escalopes de levrauts à la Vernon.

Levez les gros filets de 2 levrauts bien en chair; parez-les, divisez-les transversalement en escalopes; battez légèrement celles-ci, arrondissez-les, assaisonnez-les pour les marquer dans un sautoir avec du beurre clarifié. — Avec les parures des escalopes, les filets mignons et une partie des chairs des cuisses des levrauts, préparez une farce à quenelle; avec celle-ci, emplissez une douzaine de petits moules à dariole beurrés; faites-les pocher au bain-marie, démoulez-les, dressez-les ensuite sur le fond d'un plat; faites vivement sauter les escalopes, en les retournant; aussitôt cuites, égouttez-en le beurre; mêlez-les alors avec quelques têtes de champignons coupées en travers, arrosez-les avec un peu d'espagnole, réduite au fumet du gibier, finie avec une pointe de cayenne; dressez aussitôt les escalopes en buisson dans le puits formé par les petites timbales de farce; masquez très-légèrement celle-ci avec un peu de la sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

917. — Émincé de chevreuil en bordure.

Faites rôtir une moitié de selle de chevreuil, sans être piquée, en la tenant *vert-cuite;* quand elle est à point, salez-la, débrochez-la, détachez-en le filet, coupez vivement celui-ci en tranches minces, rangez ces tranches dans un sautoir avec quelques truffes coupées en tranches rondes, roulez-les avec un peu de sauce madère chaude. — Renversez, sur un plat chaud, une bordure en farce de gibier, préalablement pochée au bain-marie; dressez l'émincé dans le puits de cette bordure; masquez-les, l'un et l'autre, avec une sauce madère; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

918. — Émincé de poularde, à la Maintenon.

Parez 6 filets mignons de poularde, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, en leur donnant la forme d'un croissant; levez les filets d'une poularde ou de 2 poulets, parez-les. — Avec les parures, préparez 6 petits boudins de farce à quenelle de volaille, de même grosseur, de même forme que les filets mignons; quand ils sont pochés, égouttez-les sur un linge, humectez-les avec du blanc d'œuf, panez-les avec des truffes hachées; égalisez-les avec la lame du couteau, rangez-les dans un sautoir beurré. — Assaisonnez les filets de poulets, faites-les sauter au beurre; dès qu'ils sont atteints, égouttez-les pour les escaloper, déposez ces escalopes dans une casserole, mêlez-les avec un tiers de leur volume de têtes de champignons coupées par le milieu; masquez-les avec un peu de bon velouté réduit avec de la cuisson de champignons; chauffez-les sans ébullition; faites chauffer les boudins au four;

pochez aussi les filets mignons; égouttez-les aussitôt pour les dresser en couronne sur un plat, en les alternant avec un boudin pané aux truffes; dressez alors l'émincé dans le puits formé par les boudins et les filets mignons; envoyez à part une saucière de velouté, fini avec une pincée de poudre de cary.

919. — Paupiettes de veau à la purée de pois.

Parez 3 filets mignons de veau, divisez-les chacun en trois parties sur leur longueur; battez les parties coupées avec le couperet pour leur donner l'épaisseur de 4 à 5 millim.; parez-les carrément, piquez-les d'un côté avec deux rangs de lardons. Hachez très-fin les parures avec une égale quantité de lard frais, assaisonnez ce hachis avec sel, poivre, muscade; ajoutez quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites; masquez alors chaque filet avec une couche de cette farce; roulez-les en forme de petits barils, liez-les avec du fil, marquez-les dans un sautoir, foncé avec du lard et des légumes émincés, en rangeant les paupiettes, les unes à côté des autres; mouillez-les à hauteur avec du bouillon clair, faites partir vivement le liquide en ébullition. Quand le fonds est réduit de moitié, couvrez les paupiettes avec du papier beurré, finissez de les cuire au four modéré, en les arrosant avec leur fonds de cuisson pour les glacer; quand elles sont à point, égouttez-les, débridez-les, parez-les, rangez-les autour d'une purée de pois verts, dressée en dôme sur un plat d'entrée; masquez le fond du plat avec un peu de sauce Napolitaine ou sauce madère; envoyez le surplus dans une saucière.

920. — Paupiettes de filets de lapereaux, à la Richelieu.

Levez les filets de 6 lapereaux, détachez les cuisses, faites-en rôtir 6; avec les 6 autres préparez une farce à quenelle, finie avec quelques cuillerées de truffes hachées. Parez les filets mignons, roulez-les en anneaux, marquez-les dans un sautoir beurré; poussez alors, au centre de chacun d'eux, un petit bouton de farce; posez sur celui-ci une petite truffe ronde; arrosez les filets avec du beurre clarifié, tenez-les au frais. — Maintenant, parez les gros filets de lapereaux, battez-les pour en diminuer l'épaisseur et les élargir; masquez-les, d'un côté, avec une couche mince de farce, roulez-les sur eux-mêmes en petits *barils;* liez-les avec du fil, puis marquez-les dans un sautoir beurré, en rangeant les paupiettes les unes à côté des autres; assaisonnez-les, mouillez-les au quart de hauteur avec du madère et du bon fonds; faites partir vivement le liquide en ébullition, finissez de cuire les paupiettes au four; quand elles sont bien glacées, parez-les régulièrement, débridez-les, dressez-les debout, en couronne, sur le fond d'un plat; masquez-les avec une sauce madère; sur chaque paupiette, posez alors un filet mignon poché au moment; emplissez le puits avec une montglas, composée avec les meilleures parties des cuisses de lièvre rôties, ainsi que des champignons; masquez également la montglas avec de la sauce madère; envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

921. — Paupiettes de soles.

Levez les filets de 4 grosses soles, parez-les carrément, coupez-les chacun en deux parties, sur le travers; assaisonnez-les, masquez-les avec une couche mince de farce à quenelle crue, finie avec des champignons hachés, cuits; quand ils sont masqués, roulez-les sur eux-mêmes en forme de petits *barils;* enveloppez les paupiettes avec une bande de papier beurré; marquez-les dans un sautoir beurré, foncé avec du lard et des légumes émincés, en les serrant les unes contre les autres; mouillez-les à peu près à hauteur, par moitié avec du vin blanc et du bon fonds de poisson; posez le sautoir sur feu vif, afin de réduire la cuisson en demi-glace. Finissez de cuire ainsi les paupiettes à la bouche du four, en les arrosant; au moment de servir, égouttez-les, débridez-les, parez-les carrément, dressez-les debout en pyramide sur un plat; masquez-les aussitôt avec une sauce brune aux fines herbes, réduite avec le fonds de cuisson des paupiettes, entourez-les à la base avec une couronne de moules frites à la Villeroi; envoyez à part une saucière de sauce aux fines herbes.

922. — Paupiettes de soles aux champignons. (Dessin n° 83.)

Levez les filets de 4 grosses soles, battez-les pour les amincir, coupez-les d'une égale longueur, masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce crue aux champignons; roulez-les ensuite en forme de baril; enveloppez chaque paupiette dans une bande de papier beurré; rangez-les dans un sautoir, l'une à côté de l'autre, pour les mouiller à moitié de hauteur avec du vin blanc, un peu de bon fonds de poisson; couvrez-les avec du papier beurré, cuisez-les à feu vif avec du feu sur le couvercle. Quand les paupiettes sont cuites, égouttez-les, parez-les; dressez-les en pyramide sur une bordure en farce, décorée, renversée sur un plat, sur le centre duquel est fixé un montant en pain frit, masqué de farce. Masquez légèrement les paupiettes avec un peu de bonne sauce normande, finie avec du beurre d'écrevisses. Piquez sur le haut du tampon un hâtelet garni avec une truffe et une écrevisse; masquez légèrement le fond du plat avec un peu de la même sauce, dont une saucière est envoyée en même temps que l'entrée.

923. — Tête de veau, sauce Madère.

Désossez une tête de veau, faites-la blanchir, découpez-la en morceaux ronds, en laissant les oreilles entières; flambez toutes les parties, cuisez-les dans un *fonds blanc;* égouttez-les ensuite sur un linge, parez-les avec soin; videz-les avec un tube à colonne, puis dressez-les dans une bordure en farce ou sur une croustade, en pain, taillée de forme basse, collée sur un plat; entremêlez les morceaux avec des truffes, des quenelles, des têtes de champignons, masquez-les avec une sauce madère, envoyez à part une saucière de la même sauce, mêlée avec le restant des garnitures.

924. — Oreilles de veau à la Financière.

Flambez 7 à 8 oreilles de veau; quand elles sont bien propres, cuisez-les dans un *fonds blanc;* égouttez-les sur un linge, parez-les d'aplomb, bien rondes; ciselez-en le pavillon externe, puis dressez-les debout sur un fond en farce, pochée sur plat; posez dans chaque oreille une truffe tournée, masquez-les avec une sauce financière, envoyez à part une saucière de cette sauce.

925. — Tendons de veau aux petits pois.

Levez les tendons de 2 poitrines de veau, faites-les dégorger pendant 2 heures à l'eau tiède; blanchissez-les, rafraîchissez-les, épongez-les ensuite pour les couper transversalement en biais; marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les, juste à couvert, avec un fonds à poêler; couvrez-les avec du papier, faites-les cuire tout doucement; égouttez-les alors pour les faire refroidir sous presse; passez le fonds, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace; parez alors les tendons de forme ovale, arrosez-les avec le fonds réduit pour les chauffer, en les faisant glacer à la bouche du four. — Renversez sur plat une bordure de légumes (v. n° 831); sur celle-ci dressez les tendons en couronne; emplissez le puits de cette couronne avec des petits pois, envoyez à part une sauce espagnole réduite, mais peu liée.

926. — Tendons de veau aux concombres.

Coupez une quinzaine de tendons de veau, faites-les dégorger, parez-les, marquez-les dans un sautoir, faites-les cuire dans les conditions prescrites à l'article qui précède; quand ils sont bien glacés, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de concombres glacés; arrosez-les avec le fonds des tendons passé, dégraissé; envoyez séparément une saucière de velouté réduit avec un peu de crème, fini avec un morceau de beurre fin.

927. — Tendons de veau à la Villeroi.

Coupez 16 tendons de veau, faites-les dégorger et blanchir, cuisez-les dans un bon fonds de mirepoix, sans les glacer; faites-les refroidir sous presse légère, parez-les d'égale forme, trempez-les tour à tour dans une sauce Villeroi, pour les masquer; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez refroidir la sauce; détachez-les ensuite de la plaque pour les parer, les rouler dans de la mie de pain; trempez-les alors dans des œufs battus, panez-les, égalisez-les avec la lame du couteau; au moment de servir, plongez-les, en petite quantité à la fois, dans la friture chaude, pour les faire frire de belle couleur; à ce point, égouttez-les sur un linge, dressez-les sur un fond en pâte cuite, disposé sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une purée de champignons, arrosez celle-ci avec un peu de glace; envoyez à part une demi-glace.

928. — Ris de veau à la Montpensier. (Dessin n° 79.)

Il y a dans les ris de veau deux nuances qu'il importe de bien distinguer: les *ris* proprement dits et les *gorges;* ces dernières ne sont guère employées que pour couper. — Choisissez 6 ris de veau d'une égale grosseur, faites-les dégorger pendant quelques heures à l'eau froide, placez-les dans une casserole avec de l'eau, tenez celle-ci sur feu jusqu'à ce que les ris soient légèrement raffermis; rafraîchissez-les alors, faites-les refroidir sous presse légère entre deux linges; quand ils sont bien raffermis, parez-les; piquez-en trois avec du lard, cloutez les trois autres avec une couronne de filets carrés de truffes noires; marquez alors les ris dans un sautoir, foncé avec du lard et des légumes émincés; salez-les très-légèrement, mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds blanc de veau ou avec du consommé; faites partir le liquide en ébullition, à feu vif, pour le réduire d'un tiers de son volume; couvrez aussitôt les ris avec du lard, finissez de les cuire tout doucement à la bouche du four, en les arrosant avec leur fonds; quand ils sont de belle couleur, enlevez les bardes; passez et dégraissez le fonds, réduisez-le en demi-glace, remettez-le dans le sautoir avec les ris, pour les glacer de belle couleur à la bouche du four, en les arrosant au pinceau; égouttez-les ensuite pour les diviser, chacun en 2 parties, sur leur largeur, mais sans séparer les morceaux.

Dans l'intervalle, cuisez du riz au gras, finissez-le avec un morceau de beurre fin, dressez-le à la cuiller contre les parois et le fond d'un moule uni, en forme de pyramide, en laissant un creux dans le milieu; emplissez celui-ci avec un émincé de volaille aux truffes, couvrez ce ragoût avec une couche de riz; tenez le moule à l'étuve pendant 10 minutes; renversez-le ensuite sur le centre d'une croustade en riz de forme basse, taillée avec 6 cannelons creux; cette croustade doit être préalablement fixée sur un plat. Dressez un ris de veau dans chaque cannelon, en les alternant; un piqué, l'autre clouté; rangez quelques têtes de champignons entre les ris et la pyramide, posez quelques petites truffes sur le haut de celle-ci; glacez bien les ris au pinceau. Envoyez séparément une saucière de bon velouté réduit ou de l'allemande.

929. — Ris de veau à la Toulouse.

Piquez 6 ris de veau blanchis et refroidis sous presse, faites-les poêler, en procédant selon la méthode prescrite dans l'article précédent. Au moment de servir, égouttez-les pour les parer, les glacer au pinceau, les dresser contre un petit pain en farce, pochée sur plat : 5 autour, 1 au milieu; glacez-les, entourez-les avec un ragoût à la *Toulouse* (v. n° 531).

930. — Ris de veau à la Périgueux.

Faites blanchir 6 ris de veau, rafraîchissez-les, faites-les refroidir sous presse, cloutez-les ensuite avec des filets carrés de truffes. Marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec du consommé, faites-les braiser, en les glaçant. Quand ils sont cuits, fendez-les, chacun en 2 parties sur leur largeur sans les séparer; dressez-en 5 autour d'un cercle en farce, poché sur plat, emplissez le vide avec des petites quenelles moulées et pochées, puis posez l'autre sur le haut; saucez le fond du plat avec une demi-glace; envoyez à part une sauce Périgueux (v. n° 330).

931. — Ris de veau au gratin.

Faites blanchir 6 ris de veau; quand ils sont refroidis sous presse, parez-les, faites-les poêler, en les tenant *vert-cuits*. Au moment de servir, égouttez-les pour les couper en biais, chacun en deux parties; les dresser en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, en alternant chaque tranche de ris de veau avec une épaisse tranche de truffe; masquez-les ensuite avec une couche de farce crue, aux fines herbes, en lissant la farce de façon à masquer la couronne; poussez le plat au four pour faire pocher la farce, puis emplissez le puits de la couronne avec un émincé de cèpes à l'italienne; masquez ceux-ci, ainsi que les ris, avec une couche de bonne sauce Madère; entourez l'entrée avec une couronne de petites têtes de cèpes tournées, masquez celles-ci avec une demi-espagnole, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

932. — Ris de veau à la Napolitaine.

Faites blanchir 6 ris de veau, marquez-les dans un sautoir, mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler, masquez-les avec du lard, faites-les cuire en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir dans leur cuisson, avec le lard dessus; fendez-les ensuite, chacun en 2 parties, sur leur largeur; parez chaque moitié d'une égale forme; masquez-les du côté coupé, avec une couche de fines herbes cuites; soutenez celles-ci avec un peu de farcec rue. Roulez alors les ris de veau dans la panure, puis dans des œufs battus, pour les paner encore; égalisez-les avec la lame du couteau, plongez-les, en petite quantité à la fois, dans la friture chaude, pour les frire de belle couleur; à ce point, égouttez-les sur un linge, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits avec une garniture, composée de macaroni coupé en petites tiges, mêlé avec des filets de volaille et des champignons coupés comme le macaroni; masquez légèrement cette garniture avec une sauce tomate, envoyez le surplus à part.

933. — Ris de veau à la Macédoine.

Faites dégorger, puis blanchir 6 ris de veau; laissez-les refroidir sous presse, piquez-les correctement avec du lard fin; marquez-les alors dans un sautoir, foncé avec des débris de lard et des légumes émincés; salez-les légèrement, mouillez-les à couvert avec un fonds de mirepoix, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les cuire tout doucement; quand ils sont à point, passez le fonds de cuisson, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace pour le mêler avec les ris, dans le sautoir; glacez alors les ris à la bouche du four, en les arrosant avec le fonds. — Au

---

PLANCHE QUATORZIÈME. — ENTRÉES CHAUDES, EN BORDURE.



64 Sauté de poulets à la parisienne. 65. Escalopes de foie-gras, purée de gibier. 66. Purée de volaille à la Taleyrand
67 Bordure à la Toulouse. 68 Grives à la Médicis 69. Filets de poulets au truffes.
70 Epigrammes d'agneau à la [illegible] 71 Escalopes de volaille au riz 72 Pain de volaille à la montglas
73 Turban de filets de merlans à la moderne

moment de servir, coupez les ris sur leur largeur, sans les déformer. Collez sur le centre d'un plat d'entrée une coupe en fer-blanc, masquée avec de la pâte, décorée avec goût; emplissez-la avec une petite macédoine de légumes, dressez le restant de cette garniture au pied et tout autour de la coupe; dressez les ris de veau sur ces légumes, l'un à côté de l'autre; envoyez séparément une saucière de demi-espagnole.

934. — Épigrammes d'agneau à la Jardinière. (Dessin n° 70.)

Taillez 8 côtelettes d'agneau, parez-les correctement, battez-les, salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié. — Faites poêler les 2 poitrines des carrés d'agneau; quand elles sont cuites, désossez-les complétement pour les faire refroidir sous presse, en ayant soin de mettre de côté 8 os de bouts de côte; parez les poitrines, divisez-les chacune de façon à obtenir 4 ou 5 tendons; parez ceux-ci de la forme et dans les dimensions des côtelettes d'agneau; piquez à chacun d'eux un des petits os réservés, puis trempez-les, un à un, dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque. Quand la sauce est bien froide, détachez les tendons de la plaque, panez-les deux fois. — Quelques minutes avant de servir, faites vivement sauter les côtelettes; aussitôt cuites, égouttez-en le beurre, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace fondue; pour les retirer du feu, les rouler dans cette glace. — D'autre part, faites frire les tendons, égouttez-les sur un linge, papillottez-les, dressez-les en couronne, en les alternant avec les côtelettes, sur une bordure à la Chartreuse, décorée avec des légumes variés; emplissez le puits de la bordure avec une garniture *jardinière,* finie à la Béchamel; arrosez-la avec un peu de glace; envoyez séparément une sauce espagnole réduite, mais peu liée.

935. — Épigrammes de volaille à la Toulouse.

Levez les filets de 4 poulets, en laissant adhérer les filets mignons; parez les uns et les autres selon la règle; assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié pour les faire pocher; laissez-les refroidir, puis parez-les en forme de côtelettes; masquez-les avec une sauce Villeroi; quand la sauce est froide, panez-les deux fois. — Détachez les cuisses des carcasses, en laissant le plus de peau possible; désossez-les sans retirer l'os du pilon, salez-les intérieurement, emplissez-les avec une farce crue, mêlée avec un tiers de son volume de truffes coupées en petits dés; cousez la peau, puis cuisez ces galantines dans un fonds à poêler; faites-les refroidir sous presse pour les parer ensuite bien rondes, de même forme; rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace, chauffez-les tout doucement à la bouche du four, en les arrosant souvent avec leur fonds. — Au moment de servir, faites frire les filets de volaille pour les égoutter; piquez à chacun un petit os de volaille, pour les papilloter; papillotez également le pilon des cuisses, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, en les alternant de deux en deux; emplissez le puits de cette couronne avec un ragoût, composé de crêtes, de truffes, de champignons coupés en lames épaisses; masquez la garniture avec un peu de sauce *Toulouse;* envoyez séparément le surplus de la sauce.

936. — Épigrammes de levrauts aux truffes.

Levez les filets de 3 levrauts, parez-les, coupez-les chacun en 3 parties, mais un peu en biais; aplatissez chaque partie, parez-les, en leur donnant la forme d'un filet de volaille; salez-les; marquez les plus beaux de ces filets dans un sautoir avec du beurre clarifié, couvrez-les avec du papier beurré. — Faites sauter au beurre les filets restant pour les roidir, laissez-les refroidir sous presse; parez-les ensuite; masquez-les avec une sauce Villeroi, réduite au fumet de gibier, finie avec quelques cuillerées de fines herbes cuites; laissez bien refroidir la sauce, panez les filets deux fois. Au moment de servir, faites-les frire à grande friture. — Dans l'intervalle, faites pocher au beurre les filets marqués dans le sautoir; quand ils sont à point, égouttez-en bien le beurre, pour les arroser avec quelques cuillerées de sauce, réduite au fumet de levraut; piquez à chacun, ainsi qu'aux filets frits, un petit os de poitrine, puis dressez-les en couronne sur une bordure de farce, pochée et renversée sur un plat, en les alternant de deux en deux; garnissez le puits de cette couronne avec un *émincé* de truffes, cuites au moment avec du madère et un peu de glace; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au fumet de levraut.

937. — Épigrammes de perdreaux rouges à la Royale.

Levez les filets de 4 perdreaux rouges, en laissant adhérer à chacun le filet mignon; enlevez l'épiderme, parez-les correctement, piquez à chacun un petit os d'aileron, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié. — Désossez les cuisses des perdreaux, en laissant l'os du pilon; étalez-les sur la table, en élargissant la peau; salez-les, emplissez-les avec un salpicon composé de truffes et de foie-gras, lié avec un peu de farce crue; cousez-les en forme de ballotines longues, rangez-les dans un sautoir, couvrez-les avec du lard, mouillez-les à hauteur avec du bon fonds, pour les cuire à feu modéré; égouttez-les ensuite, faites-les refroidir sous presse; quand elles sont bien froides, débridez-les, parez-les, masquez-les avec une sauce Villeroi brune, finie avec quelques cuillerées de fines

herbes cuites, en les rangeant à mesure sur une plaque. Quand la sauce est froide, panez-les deux fois, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les ensuite pour les papilloter. — D'autre part, faites sauter les filets de perdreaux, en les tenant *vert-cuits;* égouttez-en le beurre, pour les rouler dans un peu d'espagnole, réduite au fumet de perdreaux; papillotez-les, dressez-les en couronne, en les alternant avec les cuisses, sur un fonds en farce, ayant la forme d'anneau, pochée sur plat; collez au centre de ce plat une petite coupe masquée en pâte; dressez dans celle-ci une garniture de petites truffes noires, glacez-les, puis masquez le fond du plat avec un peu de sauce réduite au fumet de perdreau; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

938. — Épigrammes de filets de soles à la Dauphine.

Levez les filets de 4 soles, battez-les, salez-les, masquez-les avec une légère couche de fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; doublez-les, en ramenant les deux bouts l'un sur l'autre, rangez-les dans un sautoir avec du beurre et le jus de 2 citrons, pour les faire roidir à feu vif; dès qu'ils sont raffermis, couvrez-les avec du papier beurré, mettez-les sous presse légère, pour les faire refroidir, les parer en forme de côtelette; cela fait, prenez la moitié de ces côtelettes pour les masquer encore, sur toutes les surfaces, avec une légère couche de la même farce crue, aux fines herbes; roulez-les dans la panure, trempez-les dans des œufs battus, pour les paner, les marquer dans un sautoir avec du beurre clarifié, les faire colorer des deux côtés; masquez également les autres côtelettes, sur toute leur surface, avec une couche de farce, trempez-les dans des œufs battus pour les paner entièrement avec des truffes hachées; appuyez bien celles-ci avec la lame d'un couteau; marquez ces côtelettes dans un sautoir avec du beurre épuré, faites-les chauffer tout doucement; piquez ensuite, à chacune d'elles, une petite patte d'écrevisse non épluchée, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, en les alternant avec les autres; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de queues d'écrevisses; masquez celles-ci avec un bon velouté réduit avec les épluchures de truffe, un peu de bon fonds de poisson, quelques cuillerées de bon vin blanc de Bordeaux. Envoyez à part une saucière de cette sauce.

939. — Jambonneaux de poulets aux fines herbes.

Désossez une douzaine de cuisses de poulets, en laissant l'os du pilon, salez-les intérieurement, garnissez-les avec un peu de farce crue, finie avec des fines herbes cuites; cousez-les, marquez-des dans un sautoir foncé avec des légumes émincés; couvrez-les avec du lard, mouillez-les à hauteur avec une mirepoix; faites partir le liquide en ébullition, retirez le sautoir sur feu modéré pour finir de cuire les ballotines tout doucement; égouttez-les ensuite, pour les faire refroidir sous presse; quand elles sont froides, débridez-les, arrondissez-les, dégagez le bout des os, roulez les jambonneaux dans du beurre fondu, pour les ranger sur un gril, les chauffer à feu très-doux, en les arrosant et en les retournant. Au moment de servir, dressez les jambonneaux en couronne sur un fond en farce, pochée sur un plat; masquez-les légèrement avec de la sauce aux fines herbes, papillotez les os du pilon. Garnissez le centre du plat avec une garniture de champignons coupés en deux sur le travers; envoyez séparément une saucière de sauce aux fines herbes.

940. — Jambonneaux de poulets à la Montglas. (Dessin n° 52.)

Désossez 12 à 14 cuisses de poulets, assaisonnez-les, emplissez-les avec de la farce à quenelle de volaille, mêlée avec des truffes crues, coupées en dés; cousez-les, puis marquez-les dans un large sautoir; mouillez-les juste à couvert avec un bon fonds à poêler, couvrez-les avec un papier beurré, faites-les cuire à feu modéré, laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. Quand les jambonneaux sont égouttés, parez-les de jolie forme, piquez à chacun un petit os de poulet; rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de glace fondue, faites-les chauffer en les arrosant; égouttez-les ensuite, papillotez-les pour les dresser en couronne sur une croustade en pain ou en riz, collée sur un plat. Garnissez le puits avec une montglas, composée avec des filets de poulets et des champignons cuits, liée avec un peu de bon velouté réduit. Glacez de nouveau les jambonneaux. Envoyez séparément une saucière de velouté réduit avec la cuisson des champignons.

941. — Jambonneaux de faisans à la purée de marrons.

Désossez 10 à 12 cuisses de faisan, en laissant l'os du pilon très-court; salez-les intérieurement, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle crue, mêlée avec un petit salpicon de jambon cuit; cousez-les en leur donnant une forme ronde; marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et des légumes émincés; couvrez-les avec du lard ou du papier beurré, mouillez-les, à hauteur, avec du bon bouillon non dégraissé et un verre de madère; faites partir le liquide en ébullition, retirez la casserole sur feu modéré. Quand les jambonneaux sont cuits, égouttez-les, débridez-les, glacez-les à la bouche du four, puis dressez-les en couronne, en les appuyant contre une purée de marrons, dressée en dôme sur le milieu d'un plat chaud; masquez légèrement les jambonneaux avec une sauce espagnole, réduite avec une partie du fonds de cuisson bien dégraissé; envoyez le restant de la sauce à part.

942. — Fritot de poulets à la Française.

Flambez 3 petits poulets bien en chair, dépecez-les chacun en cinq parties, coupez les pattes, enlevez l'os de la première jointure de la cuisse; supprimez les *moignons* aux filets, et le *brechet* aux estomacs; déposez tous ces membres dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, persil en feuille, oignons émincés, quelques tranches de citron parées à vif; arrosez-les avec de l'huile d'olives, faites-les macérer dans cet assaisonnement pendant 2 heures; égouttez-les ensuite sur un linge, en supprimant le persil, le citron, les oignons; farinez aussitôt les cuisses de poulet, plongez-les à grande friture chaude, pour les cuire à feu modéré; 5 ou 6 minutes après, plongez les filets et les estomacs; finissez de les cuire ensemble, égouttez-les ensuite sur un linge pour les éponger, les dresser en buisson sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce, pochée au four; masquez les poulets avec une légère sauce poivrade, entourez-les avec des œufs frits; envoyez à part le restant de la sauce poivrade.

943. — Fritot de poulets, sauce tomate.

Flambez 3 poulets, détachez-en les cuisses, brisez l'os de la deuxième jointure de celle-ci, coupez les pattes à la naissance du pilon. Rangez-les dans un sautoir, en les mettant en forme; couvrez-les avec du bouillon, faites-les cuire à moitié; égouttez-les alors sur un linge, parez-les de forme ronde, dégagez les chairs du manche; marinez-les dans une terrine avec sel, poivre, oignons, persil, huile. — Séparez les carcasses des estomacs, plongez ceux-ci à l'eau bouillante pour les retirer aussitôt que les chairs sont roidies; laissez-les refroidir dans de l'eau froide. Détachez alors les deux filets de chaque estomac pour les parer correctement, ainsi que les hauts de poitrine; faites-les mariner avec les cuisses. — Un quart d'heure avant de servir, égouttez les membres de poulets sur un linge, farinez-les très-légèrement, trempez-les dans une pâte à frire pour les plonger aussitôt dans la friture chaude; cuisez-les, en petite quantité à la fois. Quand la pâte est de belle couleur et bien sèche, égouttez-les sur un linge, salez-les très-légèrement, dressez-les en buisson sur une serviette, entourez-les avec du persil frit; envoyez une sauce tomate à part.

944. — Fritot de perdreaux à la Colbert.

Retirez les cuisses de 4 perdreaux, séparez les carcasses des estomacs, plongez ceux-ci à l'eau bouillante, afin de roidir les chairs, laissez-les refroidir; divisez-les ensuite chacun en trois parties : 2 filets, un haut de poitrine; parez-les, faites-les mariner pendant une heure avec sel, oignons, persil, aromates, huile. Au dernier moment, égouttez-les pour les fariner, les plonger à friture chaude; quand ils sont cuits, égouttez-les sur un linge, épongez-les bien, dressez-les en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les avec une sauce Colbert.

945. — Fritot de filets de soles à la Parisienne.

Levez les filets de 4 soles, battez-les, parez-les en forme de carré long; salez-les, masquez-les avec une légère couche de farce de poisson aux fines herbes; roulez alors chaque filet sur lui-même, en forme de *paupiette*, enfilez-les, de deux en deux, avec une petite tige en bois; rangez-les alors dans une casserole avec un peu de beurre fondu, pour les faire roidir à feu modéré; quand ils sont froids, parez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les plonger à friture chaude. Quand les filets sont de belle couleur, égouttez-les, salez-les légèrement, dressez-les en pyramide sur un plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce tomate, envoyez le surplus dans une saucière.

946. — Sauté de poulets à la Marengo.

Dépecez 3 moyens poulets, chacun en 4 parties; aux cuisses, coupez les pattes, enlevez l'os du gras de cuisse. Parez les filets, sans en retirer la peau, marquez-les, ainsi que les cuisses, dans un grand sautoir, avec moitié huile et beurre fondu; salez-les légèrement, additionnez un bouquet de persil, garni avec une feuille de laurier et une gousse d'ail. Posez le sautoir sur un feu vif, faites revenir les poulets, en retournant tour à tour les cuisses et les filets; aussitôt que ces derniers sont atteints, égouttez-les pour les parer; continuez de cuire les cuisses, naturellement plus longues à atteindre; égouttez ensuite le beurre du sautoir, puis joignez les filets aux cuisses; arrosez-les avec un peu de glace fondue, quelques cuillerées à bouche de madère; posez le sautoir sur feu vif, faites réduire le mouillement jusqu'à ce que les membres de poulets soient bien glacés; dressez-les alors en pyramide sur des croûtons de pain frits, préalablement rangés sur le fond du plat; masquez-les avec un peu de sauce napolitaine, finie avec le jus d'un citron et de persil haché, entourez l'entrée avec des œufs frits et parés; envoyez séparément le restant de la sauce, après l'avoir mêlée avec quelques petites têtes de champignons fendues par le milieu.

947. — Sauté de poulets à la Paysanne.

Coupez en lames minces, ou en petits dés, une petite garniture composée de racines de céleri, carottes, oignons,

en observant que tous ces légumes soient frais et tendres; déposez-les dans un sautoir, arrosez-les avec 2 décil. d'huile d'olives, ajoutez un bouquet garni d'aromates, une gousse d'ail non épluchée. — Découpez 3 moyens poulets, en laissant l'estomac entier, faites roidir les chairs de ceux-ci dans la marmite, laissez-les refroidir pour les découper chacun en 3 parties. Rangez les cuisses de poulet sur les légumes, assaisonnez-les avec sel, une pincée de cayenne, arrosez-les avec du beurre; posez le sautoir sur feu vif; 5 à 6 minutes après, couvrez-le, poussez-le à four chaud; faites cuire les cuisses aux trois quarts, en les retournant; ajoutez alors les filets et hauts de poitrine, en même temps que 2 tomates du Midi égrenées, coupées chacune en 6 morceaux; couvrez le sautoir, poussez-le de nouveau au four. Un quart d'heure après, retirez les morceaux de poulet à l'aide d'une fourchette, dressez-les en buisson sur un plat. Égouttez la graisse des légumes, enlevez le bouquet, additionnez quelques olives blanchies; liez les légumes avec un peu de glace fondue, donnez un seul bouillon à la sauce, finissez-la avec une pincée de feuilles d'estragon hachées; versez-la, ainsi que les légumes, sur les poulets.

948. — Sauté de poulets à la Printanière.

Dépecez 3 moyens poulets, chacun en 5 parties; rangez-les dans un sautoir avec du beurre, assaisonnez-les, cuisez-les à bon feu, en les retournant; égouttez les filets à mesure qu'ils sont cuits, arrosez-les avec un peu de glace fondue, chauffez-les sans faire bouillir le liquide; dressez-les en pyramide sur un petit fond en farce, pochée sur un plat. Versez dans le sautoir quelques cuillerées de béchamel, réduisez-la pendant quelques minutes, additionnez à la sauce une macédoine de légumes printaniers, composée avec des pointes d'asperges, des petis pois, des haricots verts, des petites carottes tendres : ces légumes doivent être préalablement blanchis, puis sautés au beurre avec une pointe de sucre. Dressez le ragoût autour des poulets.

949. — Sauté de poulets à la Demidoff.

Découpez 3 poulets, chacun en 5 parties; faites-les sauter en procédant comme il est dit au n° 946. Quand ils sont cuits, égouttés, parés, remettez-les dans un sautoir; arrosez-les alors avec quelques cuillerées à bouche d'espagnole réduite, roulez-les dans la sauce sans faire bouillir celle-ci. — Cuisez 300 gram. de riz au gras; quand il est à point, ajoutez un salpicon, composé de maigre de jambon cuit, bien rouge, coupé en petits dés; avec ce riz, emplissez un moule à bordure; au moment de servir, démoulez celle-ci sur un plat, dressez aussitôt les poulets en pyramide dans le puits de la bordure, masquez-les légèrement avec un peu d'espagnole réduite, finie avec une pointe de cayenne; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

950. — Sauté de poulets aux tomates.

Coupez 6 belles tomates, chacune en 2 parties; supprimez-en les semences, salez-les légèrement, faites-les égoutter sur un tamis. Découpez 3 moyens poulets, chacun en 5 parties; rangez les cuisses dans un sautoir avec moitié beurre, moitié huile; faites-les cuire aux trois quarts avec du feu sur le couvercle; ajoutez les filets et hauts de poitrine, assaisonnez-les, finissez de les cuire ensemble avec les cuisses; égouttez-les ensuite, en laissant la graisse dans le sautoir. Parez tour à tour les membres, rangez-les à mesure dans une casserole, en les arrosant avec un peu de glace. Coupez chaque moitié de tomate en deux parties, rangez-les dans le même sautoir où ont cuit les poulets; assaisonnez-les, ajoutez une gousse d'ail; faites-les cuire à feu vif avec du feu sur le couvercle, sans les briser; aussitôt qu'elles ont réduit toute l'humidité, enlevez la gousse d'ail, saupoudrez les tomates avec une pincée de persil haché. Dressez alors les poulets en pyramide sur un plat, entourez-les avec les tomates, arrosez-les tout simplement avec leur fonds de cuisson; envoyez à part une sauce espagnole, réduite.

951. — Sauté de poulets à la Parisienne. (Dessin n° 64.)

Flambez 4 moyens poulets bien en chair, épluchez-les avec soin; coupez les pattes et les ailerons, détachez les cuisses des carcasses, enlevez l'os du gras de cuisse.— Détachez l'estomac de la carcasse dans son entier, plongez-les dans du bouillon en ébullition, simplement pour faire roidir les chairs; retirez-les aussitôt pour les faire refroidir dans un grand vase d'eau froide ; égouttez-les ensuite, épongez-les sur un linge ; découpez-les, chacun en 3 parties; parez régulièrement celles-ci, tenez-les de côté. Marquez alors les cuisses de poulet dans un sautoir beurré; additionnez quelques dés de jambon cru, un bouquet garni d'une gousse d'ail, ainsi que 2 petits oignons; assaisonnez-les, faites-les revenir, en les retournant; quand elles sont à moitié cuites, ajoutez les hauts de poitrine; 5 minutes après, ajoutez les filets de poulets ; finissez de les cuire ensemble avec du feu sur le couvercle. Au moment de servir, égouttez les poulets, dressez-les dans le puits d'une bordure en farce, montée avec du macaroni, pochée, dressée sur plat, en rangeant les cuisses au fond, les filets en haut; posez une truffe entière sur le centre; entourez la bordure, à sa base, avec une chaîne de têtes de champignons bien blanches. — D'autre part, égouttez la graisse du sautoir où ont cuit les poulets, versez dans ce sautoir un demi-verre de madère, faites réduire le liquide de moitié, ajoutez alors la valeur d'un verre de bon velouté, ainsi que quelques cuillerées à bouche de cuisson de champignons;

faites réduire la sauce à point, passez-la à l'étamine. Avec une partie de cette sauce, masquez légèrement les poulets, envoyez le surplus dans une saucière. — Pour servir un sauté de poulets tel qu'il est représenté par le dessin, il est nécessaire d'avoir 2 entrées à dresser ; dans ces conditions, il est facile de choisir les filets tournés dans le même sens pour les dresser en couronne. Quand on n'a qu'une entrée à servir, on dresse simplement les filets en rosace.

952. — Sauté de poulets à la Provençale.

Découpez 3 moyens poulets, assaisonnez-les, faites-les sauter avec moitié beurre, moitié huile, en les retournant (v. n° 950); quand ils sont cuits, ajoutez 500 gram. de truffes crues, pelées, émincées; assaisonnez-les, faites-les revenir vivement pendant quelques minutes, puis égouttez bien la graisse du sautoir; mouillez les poulets et les truffes avec un verre de madère, faites réduire vivement celui-ci; arrosez le ragoût avec un peu de glace fondue, ainsi que quelques cuillerées à bouche de sauce tomate; donnez un seul bouillon à la sauce. Dressez les poulets en pyramide sur un plat, dont le fond est masqué avec des croûtons de pain frits; entourez les poulets avec les truffes, masquez-les avec une partie de la sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

953. — Sauté de poulets à l'Indienne.

Dépecez par membres 3 moyens poulets, parez-les, saupoudrez-les avec du sel et de la poudre de cary; déposez-les sur un plat. — Coupez en dés un gros oignon blanc, faites-le revenir tout doucement dans un sautoir, avec du beurre; quand il est de couleur blonde, additionnez les poulets découpés, faites-les colorer en les retournant; mouillez-les à moitié de hauteur avec de bon bouillon, faites-les cuire à feu modéré; quand le fonds est réduit, mouillez-les de nouveau à la même hauteur; finissez de les cuire à couvert. A mesure que les filets et hauts de poitrine sont cuits, retirez-les; quand les cuisses sont à point, additionnez les autres parties; saupoudrez-les avec une cuillerée à bouche de poudre de cary, arrosez-les avec quelques cuillerées de velouté; donnez quelques minutes d'ébullition à la sauce, passez-la à l'étamine pour la lier avec 3 jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème; dressez les poulets en buisson sur un plat, masquez-les avec une partie de la sauce, entourez-les à la base avec une couronne de têtes de champignons; envoyez le surplus de la sauce à part, ainsi qu'un plat de riz cuit à l'Indienne. — La sauce qu'on sert à part peut toujours être un peu plus forcée en cary, tandis que celle avec laquelle on masque la volaille doit être plus modérée de ton.

954. — Sauté de perdreaux à la Montglas.

Dépecez 3 perdreaux, chacun en 5 parties; supprimez l'os du gras de cuisse, coupez les pattes au-dessous du genou; rangez aussitôt les membres de perdreaux dans un sautoir beurré, assaisonnez-les; additionnez 2 petits oignons, un bouquet garni; faites-les revenir vivement des deux côtés, en les retournant et en ayant soin de retirer les parties les plus tendres à mesure qu'elles sont cuites; quand les cuisses sont atteintes à point, égouttez-les, parez-les en même temps que les filets et les estomacs; égouttez alors la graisse du sautoir, rangez les perdreaux dans celui-ci; ajoutez 4 cuillerées à bouche de truffes crues, coupées en montglas; mouillez-les avec un demi-verre de madère, ainsi qu'avec quelques cuillerées à bouche de glace fondue; faites réduire le liquide à feu vif, puis additionnez 4 cuillerées à bouche de champignons, autant de maigre de jambon, l'un et l'autre cuits, coupés comme les truffes; 2 minutes après, arrosez les perdreaux et les garnitures avec quelques cuillerées à bouche d'espagnole réduite, mais sans faire bouillir celle-ci. Dressez les perdreaux en pyramide dans une croûte à flan, préalablement cuite, collée sur un plat; masquez-les avec la montglas, arrosez-les avec un peu de la sauce; envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

955. — Sauté de faisans à la Hongroise.

Dépecez par membres 2 jeunes faisans, marquez-les dans un sautoir beurré, ajoutez un bouquet de persil garni; assaisonnez-les, faites-les cuire à feu modéré en les retournant; aussitôt que les hauts de poitrine et les filets sont cuits, égouttez-les pour les parer; finissez de cuire les cuisses; quand elles sont à point, égouttez bien le beurre du sautoir, remettez dans celui-ci les hauts de poitrine et les filets; arrosez-les alors avec un peu de glace fondue, roulez-les dans celle-ci, puis dressez-les en buisson sur une petite couche de farce, pochée sur un plat; masquez-les avec une sauce espagnole réduite au fumet de faisan; envoyez à part une purée de pommes aigres (v. n° 858).

956. — Sauté de faisans aux truffes.

Dépecez 2 petits faisans, jeunes et tendres; faites-les sauter au beurre, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. — D'autre part, pelez 5 à 600 gram. de truffes crues, émincez-les en tranches, tenez-les à couvert dans une petite casserole. — Avec les parures et les carcasses des faisans, un peu de madère, un bouquet

garni, un peu de bon fonds, tirez un petit fumet de gibier; quand il est passé, bien dégraissé, adjoignez au liquide les parures des truffes, faites-le réduire en demi-glace; liez-le alors avec une égale quantité de velouté; faites encore réduire la sauce; quand elle est à point, passez-en une partie sur les truffes émincées; faites cuire celles-ci à feu vif pendant 3 à 4 minutes; dressez alors les membres de faisans en buisson, sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les avec le ragoût aux truffes; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

957. — Sauté de levrauts à la Bretonne.

Découpez en moyens morceaux les cuisses et le râble de 2 levrauts; supprimez-en, autant que possible, les parties osseuses; faites-les revenir à feu vif avec du lard râpé, fondu; assaisonnez-les, additionnez aux viandes un oignon, un bouquet garni; quand elles sont bien atteintes, égouttez-en la graisse, mouillez-les avec un verre de sauterne : quand le vin est réduit, arrosez-les de nouveau avec un peu de glace, roulez-les dans celle-ci. Dressez alors les morceaux de levraut en buisson, sur un plat, masquez-les avec un ragoût d'oignons émincés, cuits au beurre, liés avec de l'espagnole, réduite au madère; envoyez à part une saucière de cette sauce.

958. — Sauté de levrauts à la Russe.

Dépecez 2 levrauts, faites revenir les viandes avec du lard; quand elles sont bien saisies, arrosez-les avec un demi-verre de vin, faites réduire le liquide, arrosez les viandes avec un peu de glace. — D'autre part, émincez 2 ou 3 douzaines de têtes de cèpes, faites-les revenir avec un oignon haché, une gousse d'ail, assaisonnez-les avec sel et cayenne; quand ils ont réduit toute l'humidité, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de jus, finissez de les cuire, en faisant tomber le mouillement à glace; liez-les alors avec 2 cuillerées à ragoût de béchamel réduite, ainsi qu'avec quelques cuillerées de crème aigre; cuisez-les encore pendant quelques minutes, en faisant réduire la sauce; finissez le ragoût avec le jus d'un citron, une pincée de fenouil haché; dressez les morceaux de levraut dans un plat, arrosez-les avec le fonds de cuisson réduit en demi-glace; masquez-les avec le ragoût de cèpes.

959. — Sauté de pigeons aux olives.

Dépecez 4 ou 5 jeunes pigeons, chacun en 4 parties; parez les cuisses, en supprimant les os de la deuxième jointure; faites-les revenir dans un sautoir avec du beurre; assaisonnez-les; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-en la graisse, mouillez-les avec quelques cuillerées à bouche de madère; faites réduire celui-ci. — D'autre part, marquez les filets de pigeons dans un autre sautoir, assaisonnez-les, faites-les cuire en les retournant. Dressez alors les cuisses et les filets en pyramide, dans une petite bordure de farce, pochée, dressée sur plat; entourez la bordure avec une petite garniture d'olives, masquez l'entrée avec un peu de velouté réduit; envoyez le surplus de cette sauce à part.

960. — Fricassée de poulets à la Parisienne.

Coupez les ailerons, le cou et les pattes de 3 petits poulets; séparez le train de derrière d'avec l'estomac, détachez les cuisses des carcasses pour en retirer l'os de la deuxième jointure; faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une demi-heure, ensemble avec les estomacs et les carcasses; égouttez-les ensuite sur un tamis. Rangez les cuisses au fond d'une casserole, en les arrondissant, afin qu'elles se roidissent en forme; sur ces cuisses, rangez les carcasses coupées, ainsi que les cous, les pattes, les ailerons des poulets; mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc non dégraissé; ajoutez un oignon piqué avec 2 clous de girofle; faites partir le liquide en ébullition, écumez-le avec soin, retirez la casserole sur le côté du feu. Quand les cuisses sont aux trois quarts cuites, plongez les estomacs dans le liquide; faites-les cuire 2 minutes seulement, afin de roidir les chairs; retirez-les pour les faire refroidir dans un grand vase d'eau froide, les égoutter, les découper chacun en 3 parties; adjoignez-les alors aux cuisses pour finir de les cuire ensemble : quelques minutes suffisent. Égouttez la cuisson des poulets en la passant; avec elle, marquez une sauce blonde; faites-la dépouiller, dégraissez-la, faites-la réduire avec une poignée de parures crues de champignons; quand elle est liée à point, passez-la à l'étamine sur les membres de poulets, préalablement parés, tenus à couvert dans une casserole; posez celle-ci sur feu, faites partir la sauce en ébullition; au premier bouillon, liez-la avec 4 jaunes d'œuf délayés; finissez-la avec le jus d'un citron. — Dressez la fricassée en pyramide sur un plat, dont le fond est masqué avec une légère couche de farce cuite, masquez-la légèrement avec une partie de cette sauce, entourez la base de la pyramide avec une couronne formée avec des têtes de champignons et des crêtes de volaille; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

961. — Fricassée de poulets à l'ancienne.

Dépecez 3 moyens poulets, chacun en 5 parties; faites-les dégorger à l'eau froide pendant une demi-heure, ensemble avec les parures et les carcasses; égouttez-les, rangez-les dans une casserole, mouillez-les à couvert avec

du bouillon blanc, ajoutez une carotte, un oignon, un bouquet de persil garni, quelques grains de poivre; faites partir le liquide en ébullition. Cuisez les poulets pendant 12 à 15 minutes; égouttez-les en réservant le bouillon; rafraîchissez-les pour les éponger sur un linge, les parer. — Faites fondre 200 gram. de beurre dans une casserole, additionnez les membres de poulets, ainsi que les carcasses, faites-les revenir vivement, mais sans les colorer; quelques secondes après, mouillez-les à couvert avec du velouté léger et un verre de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour finir de cuire les poulets; cela fait, dégraissez bien la sauce, passez-la au tamis dans un sautoir; additionnez quelques parures de champignons, un bouquet de persil garni; faites réduire la sauce en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit serrée, succulente; liez-la avec 4 jaunes d'œuf délayés; passez-la à l'étamine sur les membres de volaille parés, déposés dans la casserole. — Au moment de servir, finissez la fricassée avec le jus d'un citron, une pincée de persil haché; dressez-la sur un plat dont le fond est couvert avec une couche de riz au gras, un peu consistant; entourez le riz avec une couronne de têtes de champignons; envoyez à part le surplus de la sauce.

961 *bis*. — Fricassée de poulets à la Dauphine.

Coupez les pattes et les ailerons à 2 poulets vidés; bridez-les, flambez-les, bardez-les, marquez-les dans une casserole, mouillez-les, juste à couvert, avec un fonds à poêler; faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les poulets sur feu modéré; quand ils sont à point, égouttez-les pour les débrider, les découper par membres, chacun en 5 parties; parez-les correctement, dressez-les dans le puits d'une bordure de riz au gras, renversée sur un plat, en les entremêlant avec quelques queues d'écrevisses et des truffes émincées; masquez-les légèrement avec un peu de bonne sauce allemande; envoyez une saucière de cette sauce à part.

962. — Fricassée de poulets à la Villeroi.

Faites poêler 2 ou 3 moyens poulets, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson; égouttez-les pour les couper chacun en 5 parties; parez chaque membre en retirant la peau et les os aussi bien que possible; trempez tour à tour ces membres dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque, à distance les uns des autres. Laissez bien refroidir la sauce, puis détachez les membres de poulets de la plaque pour les parer du surplus de la sauce; roulez-les à mesure dans de la panure blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus, égouttez-les, panez-les de nouveau à la mie de pain; égalisez-les, rangez-les à mesure sur une plaque, couverte de papier, les uns à côté des autres; un quart d'heure avant de servir, plongez-les à la friture chaude, mais en petite quantité à la fois; aussitôt qu'ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, avec un bouquet de persil frit sur le haut. Envoyez à part une saucière de sauce allemande.

963. — Filets de bœuf sautés aux truffes.

Parez un filet de bœuf, coupez transversalement sur celui-ci une douzaine de tranches de moyenne épaisseur; battez-les légèrement, parez-les bien rondes, d'une égale dimension; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les partir à feu vif, cuisez-les des deux côtés en les retournant. Dès que les filets sont fermes au toucher, égouttez-en le beurre, mouillez-les avec le quart d'un verre de madère; faites réduire vivement le liquide, retirez le sautoir du feu, égouttez les filets. Versez alors dans le sautoir quelques truffes crues, pelées, émincées; faites-les chauffer à feu vif en les sautant, assaisonnez-les, liez-les avec un peu de bonne espagnole réduite, cuisez-les 2 minutes, dressez les filets en couronne sur un plat. Emplissez le puits avec les truffes, saucez légèrement les filets, alternez-les chacun avec un croûton de pain coupé en crête, frit, glacé au pinceau. Excellent mets pour un déjeuner d'amateurs.

964. — Filets de poulets aux pointes d'asperges.

Flambez 6 moyens poulets à filets, essuyez-les, supprimez-en la poche, fendez la peau sur toute la longueur de l'estomac afin de mettre à nu les filets; passez la lame d'un couteau de chaque côté du *brechet,* pour dégager les chairs des filets adhérentes à la carcasse. Détachez d'abord les gros filets, puis les filets mignons; parez les gros filets de l'épiderme supérieur en les appuyant avec la main gauche du côté de la peau, et en glissant la lame du couteau entre les chairs et l'épiderme, afin de les séparer d'un seul trait; il faut surtout avoir soin de diminuer le moins possible l'épaisseur du filet; battez-les légèrement avec le manche humide du couteau, parez-les, en les arrondissant d'un côté, coupez-les en pointe sur le bout le plus mince. — Si les filets n'étaient pas suffisamment gros, on pourrait, avant de les cuire, pour en augmenter le volume, appliquer les filets mignons du côté intérieur, mais après les avoir légèrement battus et humectés. — Aussitôt que les filets sont parés, marquez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, épuré; arrosez-les également avec un peu de beurre, à l'aide du pinceau; couvrez-les avec un papier beurré, afin de les soustraire à l'action de l'air.

Quelques minutes avant de servir, salez les filets, faites-les partir en plein fourneau; aussitôt que les chairs sont roidies, retirez-les du feu pour les retourner; salez-les de ce côté, remettez-les sur feu pour les *pocher* à point, c'est-à-dire qu'il faut faire raffermir toutes les surfaces extérieures, tandis que les chairs intérieures restent rosées et juteuses; c'est à ce point précis que les praticiens doivent s'appliquer à obtenir les filets sautés, sous peine de les laisser sécher. Retirez le sautoir du feu, égouttez promptement les filets, parez-les aussitôt pour les égaliser; rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec un peu de sauce allemande chaude : quand ils sont tous parés, roulez-les dans cette sauce, dressez-les en couronne, avec la pointe en bas, sur un fond en farce, pochée sur plat, en forme d'anneau; emplissez le puits avec une garniture de pointes d'asperges vertes, sautées au moment avec un morceau de beurre, assaisonnées; masquez légèrement les filets avec un peu d'allemande, envoyez à part le surplus de cette sauce.

965.—Filets de poulets aux truffes. (Dessin n° 69.)

Levez les filets de 6 moyens poulets, parez-les; enlevez le moignon; laissez adhérer les filets mignons; marquez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, épuré; couvrez-les avec du papier beurré. — Avec les cuisses et les carcasses, marquez une sauce suprême, en procédant d'après les prescriptions données au n° 295; quand elle est finie et passée, tenez-la au *bain-marie*. — Beurrez un moule à bordure, décorez-le avec des détails de truffes et de langue écarlate, dans l'ordre que représente le dessin; emplissez le vide avec de la farce à quenelle, faites pocher celle-ci au bain-marie. Quelques minutes avant de servir, salez les filets, faites-les pocher avec le plus grand soin, sans les quitter, afin de ne pas les laisser sécher; aussitôt qu'ils sont roidis des deux côtés, égouttez-les du beurre pour les parer vivement, les ranger dans un sautoir, les arroser avec un peu de sauce suprême; dressez-les aussitôt en couronne sur la bordure de farce, préalablement renversée sur un plat d'entrée; emplissez le puits de la bordure avec quelques truffes au fond et un bouquet de belles crêtes en-dessus; masquez celles-ci avec un peu de sauce suprême; envoyez le surplus dans une saucière.

966. — Filets de poulets à l'Impériale.

Parez 7 à 8 filets de poulets, en procédant selon la méthode prescrite au n° 964, mais en les tenant de petite forme; marquez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, épuré; couvrez-les avec du papier beurré. — Avec les parures et les filets mignons des poulets, préparez une farce de volaille à la crème n° 238; avec cette farce, emplissez 8 moules à côtelettes à peu près de la forme et de la dimension des filets de poulets; rangez aussitôt ces moules sur un plafond, couvrez-les avec du papier beurré. Quelques minutes avant de servir, faites sauter les filets selon la règle, égouttez-les, parez-les, roulez-les avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons, dressez-les en couronne sur un anneau en farce, pochée sur plat, en alternant les filets avec les côtelettes de farce, pochées au four au moment même; masquez-les très-légèrement avec une sauce suprême, emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons bien blanches; envoyez séparément une saucière de sauce suprême.

967. — Filets de poulets en lorgnons.

Levez les filets de 6 petits poulets, parez-les selon la règle, mais sans laisser adhérer les filets *mignons;* parez ceux-ci, battez-les légèrement, humectez-les en dessous avec un peu de blanc d'œuf, appliquez-les tour à tour sur une des surfaces de chaque gros filet, juste sur les contours arrondis, en les tournant en forme de fer à cheval; posez alors dans le creux que laisse le filet mignon une lame de truffe bien noire, coupée dans les dimensions du vide, mais en ayant soin de l'humecter avant avec un peu de farce ou du blanc d'œuf. — Marquez les filets dans un sautoir avec du beurre clarifié, salez-les légèrement, faites-les pocher à feu vif, en procédant comme il est dit au n° 964; aussitôt pochés, égouttez-les pour les parer, les dresser en couronne sur un fond de farce, pochée sur plat, en anneau de forme concave; emplissez le puits de la bordure avec une *montglas* composée de champignons, de langue à l'écarlate et de truffes; masquez légèrement l'entrée avec un peu de sauce allemande; envoyez une saucière à part.

968. — Filets de poulets à la Javanaise.

Faites ramollir à l'eau froide 5 à 6 nids d'hirondelles *salanganes*, nettoyez-les avec soin, faites-les pocher dans du consommé de volaille, en procédant comme il est dit au n° 176. — Parez selon la règle 14 filets de poulets, salez-les, saupoudrez-les des deux côtés avec de la poudre de cary; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, faites-les pocher à feu vif en les retournant; égouttez-les pour les parer, les remettre dans un sautoir, les rouler,

---

PLANCHE QUINZIÈME. — ENTRÉES CHAUDES, GRASSES.



74. Pluviers à la Dumanoiv. 75. Pigéons à la jardinière. 76. Cotelettes de chevreuil à la Toulouse.
urban de filets de poulets à la Rougemont. 78. Turban de filets de levreaut s^ce perigueux. 79. Ris de veau à la Montpensier.
80. Souflé de perdreaux en caiſse. 81. Vol-au-vent à la marinière

hors du feu, avec un peu de velouté succulent, fini avec une pointe de cayenne; dressez-les alors en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat. Égouttez les nids d'hirondelle du consommé, déposez-les dans un sautoir, liez-les avec quelques cuillerées de velouté, dressez-les aussitôt dans le puits de l'entrée; masquez légèrement les filets avec un peu de velouté, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

969. — Filets de poulets à la Printanière.

Parez 14 filets de poulets, en laissant adhérer les filets mignons; marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, pour les faire pocher; quand ils sont à point, égouttez-les, parez-les, dressez-les en couronne sur un anneau de farce, pochée sur plat; masquez-les avec un peu de sauce printanière; emplissez le puits avec une garniture de quenelles de volaille; envoyez séparément une saucière de sauce printanière.

970. — Filets de poulets à l'écarlate.

Levez les filets de 6 poulets, parez-les, en procédant comme il est dit au n° 964; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré. — Quelques minutes avant de servir, coupez en tranches (un peu en biais) les parties les plus rouges d'une langue à l'écarlate, cuite au moment; parez ces tranches de même forme que les filets de poulets, mais un peu moins grandes et moins épaisses; tenez-les à couvert dans une casserole, avec du jus bouillant. Faites pocher à feu vif les filets de poulets, égouttez-les pour les parer, les dresser en couronne sur une légère couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une purée de champignons; masquez les filets avec de bon velouté, réduit avec les parures mêmes des champignons; alternez-les ensuite, chacun avec un filet de langue écarlate; envoyez à part une saucière de velouté réduit.

971. — Filets de poulets à la Villeroi.

Parez, selon la règle, 12 filets de poulets, en retirant les filets mignons; assaisonnez-les, faites-les pocher au beurre, égouttez-les; rangez-les sur une plaque, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les d'une égale forme, trempez-les dans une sauce Villeroi, en les rangeant à mesure sur une plaque, à distance voulue ; quand la sauce est froide, détachez les filets de la plaque pour les rouler dans de la panure blanche et fine, trempez-les ensuite dans des œufs battus pour les égoutter, les paner de nouveau; égalisez-les avec la lame du couteau, rangez-les sur une feuille de papier, les uns à côté des autres.— Au moment de servir, plongez les filets à friture chaude, mais en deux fois; aussitôt qu'ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge pour les dresser en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture à la jardinière, peu saucée; envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

972. — Filets de poulets à la Mirabeau.

Parez une quinzaine de petits filets de poulets, en les tenant bien minces, et en leur donnant, par l'adjonction des filets mignons, une forme de carré long; tenez-les tous d'égale dimension; salez-les des deux côtés, masquez-les, sur une surface seulement, avec une légère couche de farce à quenelle crue, aux fines herbes; roulez ces bandes sur elles-mêmes, en leur donnant la forme d'une paupiette; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, enfilez-les de deux en deux, à l'aide d'une petite tige de bois. Au moment de servir, plongez les paupiettes à friture chaude pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, supprimez-en les tiges de bois, dressez-les en pyramide sur un plat; masquez légèrement le fond de celui-ci avec une sauce Mirabeau; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

973. — Filets de poulets à la Béarnaise.

Parez 14 filets de poulets, fendez-les en deux sur l'épaisseur, mais sans détacher les parties; emplissez le vide avec une petite partie de fines herbes cuites: fermez l'ouverture en la lutant avec un peu de farce crue; assaisonnez les filets, trempez-les dans une *anglaise* pour les paner; égalisez-les avec la lame du couteau, trempez-les dans du beurre dissous, faites-les griller à feu très-doux, en les retournant; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur une légère couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de petites quenelles moulées; masquez celles-ci, ainsi que le fond du plat, avec une sauce béarnaise brune, c'est-à-dire finie avec un morceau de bonne glace; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

974. — Filets de poulets glacés, à la chicorée.

Parez 14 filets de poulets, en les tenant un peu minces, piquez-les, tous du même côté, sur le milieu, avec 4 rangs de lardons fins; salez-les, marquez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les, juste à couvert, avec du

consommé; posez le sautoir sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; à ce point, poussez le sautoir au four chaud, arrosez les filets avec le fonds, afin d'en cuire le lard, et les glacer de belle couleur; quand ils sont à point, égouttez-les pour les parer régulièrement, les dresser en couronne sur une bordure en farce, pochée; emplissez le puits de celle-ci avec une purée de chicorée; saucez le fond du plat avec une demi-espagnole; envoyez à part le surplus de cette sauce.

975. — Filets de poulets à la Cumberland.

Parez 12 filets de poulets, salez-les légèrement, déposez-les dans une terrine vernie. Versez la valeur d'un verre de madère dans une casserole, ajoutez thym, laurier, persil, oignons émincés, grains de poivre, clous de girofle; couvrez la casserole, posez-la sur feu vif, donnez 2 ou 3 minutes d'ébullition au liquide, retirez-le du feu; quand l'infusion est à moitié refroidie, versez-la sur les filets pour les faire mariner pendant 2 heures; égouttez-les ensuite, épongez-les, puis trempez-les, un à un, dans une pâte à frire, pour les plonger aussitôt dans la friture chaude; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, salez-les légèrement, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée; entourez-les alors avec quelques bouquets de feuilles de persil frites. Envoyez séparément une saucière de sauce Cumberland, préparée d'après la méthode prescrite au chapitre du froid.

976. — Filets de poulets à la Maréchale.

Parez 14 filets de poulets, sans moignons; fendez-les sur leur épaisseur, fourrez-les avec une petite partie d'appareil aux fines herbes cuites, liées simplement avec un peu de glace; soudez les deux parties avec un peu de farce crue. Assaisonnez les filets, trempez-les dans des œufs battus pour les paner; 20 minutes avant de servir, trempez-les dans du beurre fondu, rangez-les sur un gril pour les faire cuire des deux côtés à feu modéré; dressez-les ensuite en couronne sur une mince couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petits pois cuits à l'anglaise, liés avec une cuillerée de bon velouté, un morceau de beurre fin. Envoyez en même temps une saucière de velouté.

977. — Filets de poulets à la Viennoise.

Levez les filets de 6 à 7 petits poulets, sans faire de hauts de poitrine; parez-les, coupez à moitié l'os du moignon d'aileron, déposez-les dans une terrine; assaisonnez-les, arrosez-les avec un peu d'huile et de jus de citron; 1 heure après, égouttez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, pour les paner, les plonger à grande friture chaude en petite quantité à la fois; égouttez-les, épongez-en la graisse, dressez-les en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat, masquez le fond de celui-ci avec de la sauce tomate; envoyez le surplus dans une saucière.

978. — Filets de poulets à la Colbert.

Parez 14 filets de poulets; déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, jus de citron; laissez-les macérer pendant 1 heure; égouttez-les alors pour les fariner, les tremper dans des œufs battus, les faire égoutter, les plonger dans la friture chaude; quand ils sont cuits, de belle couleur, égouttez-les sur un linge; salez-les, dressez-les en couronne sur un fond en pâte cuite, collé sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une purée d'artichauts; masquez légèrement les filets avec de la sauce Colbert; envoyez en même temps une saucière de cette sauce.

979. — Filets de dindes à la Talleyrand.

Sur les marchés d'Italie on trouve à acheter des filets mignons de dindes, avec lesquels on prépare bon nombre d'excellentes entrées, car on les applique aux mêmes préparations que les filets de poulets. — Retirez l'épiderme et le nerf intérieur à 14 filets mignons de dindes, battez-les avec le manche d'un couteau humide, parez-les, en leur donnant la forme ovale ou en demi-cœur; salez-les, masquez-les avec une couche mince de farce à quenelle crue; prenez alors la moitié de ces filets, saupoudrez-les, sur le côté masqué, avec des truffes crues, hachées, de façon à rendre la farce complétement invisible; appuyez-les avec la lame du couteau pour les égaliser. Saupoudrez le restant des filets avec de la langue écarlate, aussi hachée, mais prise sur le bout des langues, afin qu'elle soit plus rouge. Rangez ces filets dans 2 sautoirs; faites-les cuire au beurre clarifié, en les tenant *vert-cuits;* égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat, en les alternant; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de têtes de champignons, saucez légèrement celles-ci avec un peu de sauce allemande; envoyez à part le surplus de cette sauce.

980. — Filets de dinde à la purée de céleri.

Levez les gros filets d'une petite dinde, en laissant adhérer les moignons des ailerons; parez-les, piquez-les avec

du lard fin; marquez-les dans un sautoir, foncé avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec du consommé, couvrez-les avec du lard; faites partir le liquide en ébullition pour le réduire d'un tiers; retirez alors le sautoir sur feu modéré; finissez de cuire les filets à la bouche du four, en les arrosant souvent pour les glacer; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, pour les découper transversalement, en les laissant en forme; papillotez-les, dressez-les sur une purée de céleri; saucez le fond du plat avec un peu de demi-espagnole réduite au madère; envoyez à part une saucière de cette sauce.

981. — Filets de faisans à la Montglas.

Parez 6 filets de faisans, divisez-les sur la longueur, chacun en deux parties inégales, l'une plus mince que l'autre; battez-les légèrement; appliquez sur la partie la plus mince un des filets mignons, afin que les 12 filets se trouvent d'égale grosseur; parez les uns et les autres de même forme; salez-les, humectez-les avec du blanc d'œuf, puis posez sur chacun d'eux une lame de truffe bien ronde; marquez-les, dans un sautoir, avec du beurre épuré; cuisez-les avec les mêmes soins et d'après la même méthode que les filets de volaille, c'est-à-dire en les tenant *vert-cuits;* quand ils sont à point, égouttez-les, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une montglas, composée avec des champignons, de la langue écarlate et du foie-gras, liée avec un peu de velouté, réduit au fumet de faisan; saucez légèrement le fond du plat avec du velouté, glacez les filets au pinceau; envoyez séparément le surplus de la sauce.

982. — Filets de pintades à la Financière.

Levez les filets de 5 petites pintades, divisez-les chacun en deux parties, parez-les selon la méthode appliquée aux filets de volaille; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié; *bigarrez* les filets mignons avec des truffes, marquez-les dans un petit sautoir, en leur donnant la forme d'un fer à cheval. Quelques instants avant de servir, faites pocher les gros filets, ainsi que les filets mignons, en les tenant *vert-cuits;* égouttez-les aussitôt sur un linge; dressez les gros filets en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les avec un peu de sauce financière, posez ensuite un filet mignon, à cheval sur chacun d'eux, emplissez le puits avec une garniture à la financière; envoyez une saucière à part.

983. — Filets de canetons aux concombres.

Videz 3 canetons, séparez le train de derrière des estomacs, puis bridez la peau de ceux-ci en dessous; bardez-les, marquez-les dans une casserole avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-les, juste à couvert, avec un fonds de mirepoix; faites partir le liquide en ébullition violente, continuez-celle-ci jusqu'à ce que le fonds soit réduit de moitié de son volume; poussez alors la casserole à la bouche du four modéré, finissez de cuire les estomacs, en les arrosant; égouttez-les ensuite, débridez-les, divisez chacun d'eux en trois parties; parez celles-ci en forme d'un filet de poulet, rangez-les à mesure dans un sautoir pour les masquer avec une sauce Princesse; faites-les *mijoter* pendant quelques secondes; dressez-les aussitôt en couronne sur un fond de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de concombres frais, parés en quartiers ou en ronds, blanchis, sautés et glacés; masquez les concombres avec un peu de sauce Princesse; envoyez le surplus de la sauce.

984. — Filets de gelinottes à la Polonaise.

Videz 6 gelinottes, séparez le train de derrière des estomacs, bardez ceux-ci avec du lard mince, en le soutenant avec de la ficelle. Une demi-heure avant de servir, couchez les estomacs sur broche, à l'aide d'une brochette en fer, faites-les rôtir à feu vif pendant 12 à 14 minutes, débrochez-les ensuite pour les débrider, en détacher aussitôt les filets; parez vivement ceux-ci, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec un émincé de champignons, masquez largement les filets avec une sauce à la lithuanienne.

985. — Filets de perdreaux à la Maréchale.

Parez 12 à 14 filets de perdreaux, en retirant les filets mignons; battez-les légèrement, fendez-les en deux sur le milieu, sans les diviser; emplissez le vide avec une petite partie de *duxelles* aux truffes, réduite, refroidie; masquez l'ouverture avec un peu de farce à quenelle crue, puis salez les filets pour les paner à l'anglaise; égalisez-les avec la lame du couteau, faites-les griller à feu modéré, en les arrosant avec du beurre fondu; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une *montglas,* composée avec les filets mignons des perdreaux, des truffes et des champignons, liée avec une espagnole réduite au fumet de perdreaux; envoyez le surplus de la sauce à part.

986. — Filets de perdreaux à la Périgord.

Parez 14 filets de perdreaux, en les tenant un peu minces; marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, faites-les pocher à feu vif avec du beurre épuré; quand ils sont à point, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; parez-les de nouveau afin d'en diminuer l'épaisseur, puis masquez une de leurs surfaces seulement avec un salpicon froid de truffes, lié avec un peu d'espagnole réduite; lissez l'appareil avec la lame du couteau, en le faisant légèrement bomber; masquez-le avec une légère couche de farce à quenelle crue; puis saupoudrez celle-ci avec de la mie de pain; trempez les filets dans des œufs battus pour les paner, les égaliser, les plonger à friture chaude; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites truffes entières, tournées, cuites au moment dans du madère, glacez-les au pinceau, ainsi que les filets; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au fumet de gibier.

987. — Filets de perdreaux à la purée de lentilles. (Dessin n° 57.)

Parez 2 beaux filets de perdreaux (san moignons), piquez-les avec du lard fin, marquez-les dans un sautoir beurré, foncé avec du lard; ajoutez un bouquet d'aromates, salez-les, arrosez-les avec du beurre fondu; couvrez-les avec du papier beurré, cuisez-les à four vif; quand ils sont à point, glacez-les, dressez-les debout sur une bordure en farce, pochée, dressée sur un plat; garnissez le puits avec une purée de lentilles, dressée en dôme; saucez le fond du plat avec une demi-espagnole, réduite au fumet de perdreaux; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière. — Pour pouvoir dresser 12 filets de perdreaux tous dans le même sens, il faut avoir deux entrées à dresser.

988. — Filets de bécasses à la Royale.

Levez les filets de 6 ou 7 bécasses, sans retirer les filets mignons, parez-les comme les filets de poulets, en supprimant la peau et les moignons des ailerons; assaisonnez-les, rangez-les dans un sautoir avec du beurre épuré. — Retirez les intestins des bécasses, avec ceux-ci préparez une petite farce à croûton, en procédant comme il est dit pour les salmis; avec cet appareil, masquez (d'un côté seulement) une quinzaine de croûtons de pain frits, de forme ronde, ayant de 3 à 4 centim. de diamètre; rangez-les sur un petit plafond, glacez-les légèrement au pinceau, tenez-les au chaud. — Quelques minutes avant de servir, salez les filets de bécasses, faites-les sauter en les tenant *vert-cuits;* aussitôt atteints, égouttez-les pour les dresser sur un fond en farce, pochée sur plat; fixez au centre de celui-ci une petite coupe en fer-blanc, masquée de pâte; garnissez cette coupe avec quelques petites truffes rondes; saucez légèrement les filets avec un peu d'espagnole, réduite au fumet de bécasse; puis dressez les petits croûtons autour des filets, sur le fond du plat; envoyez séparément une saucière de sauce à la Périgueux.

989. — Filets de pluviers à la Princesse.

Levez les filets de 7 pluviers, parez-les, battez-les légèrement, salez-les, masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce à quenelle crue; sablez celle-ci avec des truffes hachées, puis marquez les filets, dans un sautoir, avec du beurre épuré. — Au moment de servir, faites pocher les filets des deux côtés, en les retournant; égouttez-les aussitôt qu'ils sont à point, dressez-les en couronne sur les bords d'une croustade en riz, taillée de forme basse; emplissez le puits avec une purée de champignons; glacez les filets; envoyez à part une saucière de velouté, réduit au fumet de gibier.

990. — Filets de cailles à la Lucullus.

Videz 15 cailles, flambez-les légèrement, bridez-les, masquez-en l'estomac avec une petite partie de *matignon,* puis bardez-les; un quart d'heure avant de servir, faites-les rôtir à la broche. — Dans l'intervalle, coupez 15 croûtons de mie de pain, forme ovale, un peu épais; cernez-les en dessus, faites-les frire de belle couleur; videz-les, garnissez-les avec un peu de purée de gibier, finie avec quelques cuillerées à bouche de truffes, coupées en petits dés; tenez ces croûtons au chaud. — Quand les cailles sont cuites, débrochez-les pour les débrider; séparez le *train de derrière* de l'estomac, parez ces derniers, posez-les à mesure sur les croûtons, en rangeant ceux-ci les uns à côté des autres. Masquez chaque estomac avec un peu d'espagnole réduite au madère, pour les napper; tenez la plaque au four pendant quelques secondes. — Au moment de servir, démoulez sur plat un pain de gibier, poché dans un petit moule à deux gradins, légèrement conique; masquez ce pain avec un peu de la sauce réduite, puis dressez les croûtons autour, 10 sur le premier gradin, 3 sur le deuxième. Envoyez séparément une saucière d'espagnole réservée.

991. — Filets de sarcelles à la Providence.

Videz 6 sarcelles, flambez-les, masquez-en l'estomac avec un *matignon*, bardez-les; traversez-les avec une

brochette pour les coucher sur broche, les faire rôtir; aussitôt cuites, débridez-les, puis détachez les deux filets de chaque sarcelle sans retirer la peau; rangez-les à mesure dans un sautoir; arrosez-les avec un peu d'espagnole réduite au vin de Xérès ou de Madère, roulez-les dans celle-ci (hors du feu); arrosez-les avec le jus d'un citron, dressez-les en couronne sur une bordure de farce, pochée, démoulée sur un plat; emplissez le puits de cette bordure avec une garniture à la Providence; saucez légèrement les filets, envoyez à part le surplus de la sauce.

992. — Filets de bécassines en croustades.

Levez les filets de 12 bécassines, parez-les, marquez-les dans un sautoir beurré; salez-les, couvrez-les avec un papier beurré. — Avec les parures et les carcasses de bécassines, préparez un fumet de gibier; quand il est déposé, tirez-le à clair, faites-le réduire avec quelques cuillerées à bouche d'espagnole. — Un quart d'heure avant de servir, faites frire les croustades, videz-les, emplissez-les aux trois quarts avec une petite purée de gibier. — Faites sauter les filets de bécassines; quand ils sont à point, arrosez-les avec un peu de glace fondue, puis dressez-en deux sur chaque croustade; masquez alors ces filets avec une couche de sauce réduite; rangez les croustades sur une plaque, tenez-les quelques secondes à la bouche du four pour faire prendre du brillant à la sauce; dressez aussitôt ces croustades sur plat, en les appuyant contre un petit tampon en pain; envoyez à part le surplus de la sauce au fumet de gibier, mêlée avec quelques truffes émincées.

993. — Filets de pigeons à la Pompadour.

Levez les filets de 8 pigeons, en laissant adhérer les filets mignons; parez-les, supprimez-en l'épiderme, salez-les, puis masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce à quenelle; saupoudrez celle-ci avec des truffes noires, hachées; marquez ces filets dans un sautoir avec du beurre clarifié, cuisez-les à feu vif, en les retournant; égouttez-les, dressez-les en couronne sur le bord d'une croustade en riz, taillée de forme basse; glacez les filets, emplissez le puits avec des escalopes de foie-gras, des champignons coupés en grosses lames; masquez la garniture avec un peu de velouté; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

994. — Filets de pigeons à la Duxelles.

Parez 16 filets de pigeons, battez-les légèrement, assaisonnez-les, cuisez-les au beurre dans un sautoir; égouttez-les aussitôt pour les faire refroidir; masquez-les alors, des deux côtés, avec une couche de duxelles froide; roulez-les dans de la mie de pain pour les tremper dans des œufs battus, les paner, en égaliser la surface. — Quelques minutes avant de servir, faites colorer les filets dans du beurre clarifié; égouttez-les pour les dresser en couronne, emplissez le puits de celle-ci avec un émincé de champignons à la provençale; envoyez en même temps une saucière d'espagnole.

995. — Filets de levrauts à la Maréchale.

Levez les gros filets de 3 levrauts; s'ils sont gros, 2 suffisent; divisez-les chacun en deux parties, en les coupant transversalement, un peu en biais; battez-les afin de les obtenir de l'épaisseur d'un filet de poulet; assaisonnez-les, puis fendez-les sur l'épaisseur, sans diviser les chairs; fourrez-les alors avec de fines herbes cuites, mêlées avec un peu de farce à quenelle crue. Trempez les filets dans une *anglaise* pour les paner, les faire griller à feu doux, en les arrosant avec du beurre fondu; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur un fond en farce de gibier, pochée sur plat; emplissez le puits avec une purée de champignons, glacez-les légèrement; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au fumet de levraut.

996. — Filets de levrauts à la Colbert.

Levez les filets de 2 levrauts, divisez-les chacun en trois parties, battez légèrement celles-ci pour les aplatir, les parer, en leur donnant la forme d'un filet de poulet, mais un peu moins épais; salez-les, masquez-les, d'un côté, avec une couche de salpicon aux truffes, lié avec un peu d'espagnole ou de sauce Villeroi réduite : cet appareil doit être froid; dressez-le un peu en dôme, lissez bien sa surface avec la lame d'un couteau; masquez alors complétement le salpicon avec une couche mince de farce à quenelle, crue; panez deux fois les filets. Au moment de servir, plongez les filets à friture chaude pour les faire colorer; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une purée de gibier, préparée avec les cuisses des levrauts; masquez légèrement les filets avec une sauce Colbert, versez le restant dans une saucière.

997. — Filets de lièvres à la Saint-Hubert.

Levez les filets de 2 lièvres, supprimez-en l'épiderme, divisez-les transversalement, en biais, chacun en trois

parties; battez-les légèrement, parez-les, en leur donnant la forme d'un filet de poulet; piquez-les sur la partie la plus large avec du lard fin, marquez-les dans un sautoir beurré, foncé avec du lard mince; salez-les légèrement, arrosez-les avec du beurre, poussez le sautoir à feu vif. En dernier lieu, égouttez le beurre, arrosez les filets avec quelques cuillerées de glace, étendue avec un peu de madère, finissez de les cuire en les glaçant; égouttez-les alors pour les parer, les dresser en couronne sur une bordure de farce de gibier, pochée, renversée sur un plat; emplissez le puits avec un émincé de champignons à la provençale; envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au fumet de gibier, liée au sang.

998. — Filets de lièvre à la Sicilienne.

Parez une douzaine de filets de lièvre, de la forme d'un gros filet de poulet; assaisonnez-les, faites-les mariner pendant quelques heures dans une terrine avec un peu de bon vinaigre. — Quelques minutes avant de servir, égouttez les filets sur un linge, marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, faites-les cuire à feu vif sans les sécher; égouttez alors le beurre pour arroser les filets avec un peu de glace dissoute; retirez-les aussitôt du feu, dressez-les en couronne autour d'un petit pain de lièvre, poché au *bain-marie*, démoulé sur un plat; alternez chaque filet avec un croûton de pain frit au beurre, masquez-les avec une *sauce aigre-douce* n° 339.

999. — Filets de lièvre au Chasseur.

Levez les gros filets et les filets mignons de 2 lièvres, parez-les: divisez les premiers, chacun en trois ou quatre parties, mais en les coupant en biais; battez-les légèrement pour les aplatir, parez-les de nouveau, puis salez-les pour les marquer dans un sautoir, mince, avec du beurre clarifié. — Cinq minutes avant de servir, faites cuire vivement les filets des deux côtés, en les tenant *vert-cuits;* aussitôt qu'ils sont pochés, égouttez-en le beurre, en laissant les filets dans le sautoir; arrosez-les avec un peu de sauce au chasseur bien chaude; dressez-les aussitôt en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat, en les alternant chacun avec un croûton de pain frit. Emplissez le puits avec une garniture d'olives tournées et blanchies; entourez les filets avec une couronne de petites quenelles; masquez-les, ainsi que la garniture, avec la sauce chasseur; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière.

1000. — Filets de lapereaux à la purée de marrons.

Levez les filets de 7 lapereaux, parez-les, battez-les légèrement, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir beurré, en repliant le bout le plus mince; assaisonnez-les. Quelques instants avant de servir, faites-les cuire des deux côtés, en les retournant; quand ils sont atteints, mais *vert-cuits*, égouttez-les pour les dresser en couronne sur un plat, en les appuyant sur une purée de marrons, dressée en dôme sur le centre du plat; saucez légèrement les filets avec une espagnole, réduite au fumet de gibier; envoyez le restant à part.

1001. — Filets de chevreuil, sauce italienne.

Coupez une selle de chevreuil par le milieu, sur sa longueur; parez superficiellement le gros filet d'une moitié de selle seulement, sans l'enlever de l'os; piquez les chairs avec du lard fin; posez la demi-selle dans un plafond étroit et bas; arrosez-la avec du beurre, faites-la rôtir au four pendant 18 à 20 minutes, en l'arrosant souvent; détachez alors le gros filet de l'os, découpez-le transversalement, en biais, en 12 ou 15 tranches de l'épaisseur d'un filet de perdreau; dressez ces tranches en couronne sur une bordure de pain de gibier démoulée sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture composée de macaroni coupé en petites tiges, assaisonné à l'italienne; masquez légèrement la garniture et les filets avec une sauce napolitaine; envoyez le restant de la sauce à part.

1002. — Filets de chevreuil, sauce venaison.

Levez les deux filets d'une selle de chevreuil; quand ils sont parés, coupez sur leur épaisseur une douzaine de tranches longues, prises en biais, de l'épaisseur d'un filet de poulet; battez-les légèrement, parez-les d'égale forme; assaisonnez-les, faites-les macérer pendant quelques heures dans une marinade cuite; égouttez-les pour les piquer avec du lard fin, les marquer dans un sautoir avec moitié beurre, moitié huile. — Un quart d'heure avant de servir, faites partir vivement les filets, cuisez-les avec du feu sur le couvercle, jusqu'à ce qu'ils aient réduit leur humidité; à ce point, égouttez-en la graisse, mouillez-les avec quelques cuillerées à bouche de demi-glace, faites vivement réduire celle-ci, puis dressez les filets en couronne sur un plat, dont le fond est masqué avec une mince couche de farce pochée; alternez les filets, de deux en deux, avec un croûton de pain frit, coupé de même forme que les filets, nais plus mince, glacé au pinceau. Emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles; entourez les filets avec des cornichons tournés en boules, blanchis; masquez les quenelles avec un peu de sauce venaison, envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1003. — Filets de sanglier à la Romaine.

Parez 4 à 5 filets mignons de sanglier, coupez-les transversalement, en biais; battez-les parez-les, en leur donnant la forme d'un gros filet de poulet (il en faut 12); faites-les macérer pendant 24 heures dans une marinade cuite. — Une heure avant de servir, égouttez les filets de sanglier, marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec moitié bouillon, moitié fonds de marinade; faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; retirez alors le sautoir sur feu modéré pour finir de cuire les filets tout doucement, en les glaçant; quand ils sont à point, parez-les, dressez-les en couronne sur un plat, dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée; masquez-les avec une sauce romaine, alternez-les, de deux en deux, avec un croûton de pain frit, glacé au pinceau.

1004. — Filets de saumon, sauce aux huîtres.

Levez les chairs d'une petite darne de saumon pour les diviser en tranches; battez légèrement celles-ci, parez-les, en forme de filets de poulets; salez-les, marquez-les dans un sautoir bien beurré, mouillez-les, à hauteur, avec du vin de Sauterne, un peu de cuisson d'huîtres, le jus de 2 citrons; faites partir le liquide en ébullition, retirez le sautoir du feu; 3 minutes après, égouttez les filets sur un linge, dressez-les en buisson dans une bordure de farce de poisson, dressée sur un plat; masquez-les avec une *sauce aux huîtres*, préparée avec la cuisson du saumon, et celle de 2 douzaines d'huîtres.

1005. — Filets de saumon, sauce Bordelaise.

Cuisez une quinzaine de filets de saumon, en procédant comme il est dit au n° 1004; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; masquez-les alors, des deux côtés, avec une légère couche de farce à quenelle crue, puis panez-les avec des truffes hachées; marquez-les aussitôt dans un sautoir avec du beurre clarifié, chauffez-les tout doucement des deux côtés, en les colorant; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de queues d'écrevisses, masquez légèrement celles-ci avec un peu de sauce Bordelaise; envoyez à part le restant de la sauce.

1006. — Filets de truites à la Colbert.

Levez les filets de 6 à 7 truites, pas trop grosses, coupez les parties minces; parez-les de même forme, salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les marquer dans un sautoir avec du beurre clarifié; faites-les cuire des deux côtés, en les retournant; quand ils sont de belle couleur, dressez-les en buisson sur un plat, entourez-les avec une couronne de quenelles pochées, masquez légèrement celles-ci avec un peu de velouté réduit; glacez les filets, envoyez à part une saucière de sauce Colbert.

1007. — Filets de turbot à la Diplomate.

Levez les filets d'un moyen turbot, coupez-les transversalement en tranches un peu en biais; battez légèrement celles-ci en leur donnant la forme d'un gros filet de poulet; parez-les, salez-les, rangez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les à hauteur avec du vin blanc, faites-les cuire vivement en les retournant; égouttez-les aussitôt sur un linge, dressez-les en buisson dans une bordure en farce de poisson, dressée sur plat; dressez sur le centre un bouquet de truffes cuites, coupées en lames; entourez la bordure avec des huîtres blanchies et parées; masquez-les, de même que les filets de turbot, avec un peu de sauce diplomate; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1008. — Filets de soles à la Mogador.

Levez les filets de 4 grosses soles, parez-les, battez-les légèrement, masquez-les, d'un côté, avec une couche de farce à quenelle crue, finie avec du beurre d'écrevisse; quand ils sont masqués, doublez-les, en les repliant sur eux-mêmes, de façon que la farce se trouve maintenue intérieurement; marquez alors ces filets dans un sautoir avec du beurre et le jus de 2 citrons; salez-les légèrement, faites-les pocher des deux côtés, en les retournant; égouttez-les aussitôt pour les faire refroidir sous presse légère, les parer, les tremper dans une *anglaise*, les paner, les faire griller de belle couleur; dressez-les ensuite en couronne sur une mince couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles, par moitié blanches, et au beurre d'écrevisse; masquez les filets avec un peu de velouté réduit, fini avec un beurre de piment; versez le restant de cette sauce dans une saucière, en additionnant quelques cuillerées de queues d'écrevisses ou de crevettes.

1009. — Filets de soles aux truffes.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement, pliez-les, en les doublant; parez-les en forme de filets de volaille,

salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, et 2 verres de vin blanc; cuisez-les à feu vif; égouttez-les pour les dresser en couronne sur un plat, dont le fond est masqué avec une légère couche de farce pochée; emplissez alors le puits avec une garniture de truffes cuites, coupées en lames; masquez celles-ci, ainsi que les filets, avec un peu de *velouté* réduit. Envoyez à part le surplus de cette sauce.

1010. — Filets de soles à la Maréchale.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement, salez-les, pliez-les, en les doublant, pour les marquer dans un sautoir avec du beurre et du jus de citron; cuisez-les, en les retournant, puis égouttez-les pour les laisser refroidir; fourrez-les alors, entre les deux bandes, avec des fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; trempez-les dans une *anglaise,* panez-les, faites-les griller, en les arrosant avec du beurre. Quand les filets sont bien chauds, dressez-les en couronne sur un fond en pâte cuite; emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons, masquez-les avec un peu de velouté réduit avec de la cuisson des champignons; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1011. — Filets de soles à la Périgord.

Parez une quinzaine de filets de soles, cuisez-les dans un sautoir avec du beurre et du jus de citron; laissez-les refroidir sous presse légère, puis masquez-les complétement avec de la farce à quenelle de poisson crue, mêlée avec quelques cuillerées à bouche de truffes crues, hachées; roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs, panez-les une deuxième fois; plongez-les alors à grande friture chaude pour leur faire prendre couleur, les égoutter, les dresser en couronne sur un plat; emplissez le puits avec une garniture de laitances de maquereaux ou de carpes; masquez celles-ci avec du velouté réduit à l'essence de poisson; envoyez à part une saucière de la même sauce, finie avec un salpicon de truffes cuites.

1012. — Filets de soles à la Génoise.

Levez les filets de 4 soles, parez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, le jus d'un citron, la moitié d'un verre de vin blanc; faites-les cuire vivement, laissez-les refroidir sous presse légère; quand ils sont froids, parez-les de nouveau en forme de carrés longs, puis montez-les debout contre les parois intérieures d'un moule uni, à cylindre, par le même procédé qu'on monte les charlottes; emplissez alors le vide du moule avec un *risot* fini au beurre d'écrevisse, ainsi que quelques cuillerées de truffes blanches du Piémont, crues, coupées en petits dés; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier beurré, posez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur, tenez-le au chaud pendant 10 minutes. Au moment de servir, démoulez l'entrée sur un plat, dressez autour un ragoût d'huîtres frites; dressez sur le haut un bouquet de tranches de truffes blanches. Envoyez à part une sauce tomate.

1013. — Filets de soles à l'Amirale.

Levez les filets de 4 soles, battez-les légèrement, parez-les d'une égale longueur, en supprimant les parties minces; arrondissez les extrémités, salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, un demi-verre de vin blanc, 3 cuillerées de glace fondue, le jus d'un citron. Quelques minutes avant de servir, cuisez vivement les filets, des deux côtés, pour les égoutter et les dresser debout, en les appuyant contre un pain de farce en forme de pyramide; piquez sur le haut de celle-ci un hâtelet garni avec une truffe et une écrevisse; masquez les filets avec un peu de sauce normande, entourez-les, à la base, avec une couronne de belles queues d'écrevisses, symétriquement dressées sur un cordon de farce, poussé au cornet, pochée; essuyez le plat, envoyez-le, en l'accompagnant avec une saucière de sauce normande, finie avec quelques truffes émincées.

1014. — Filets de soles à la Printanière.

Levez les filets de 4 moyennes soles, salez-les, masquez-les, d'un côté, avec une petite couche de farce crue pour les doubler; marquez-les dans un sautoir avec du beurre, quelques cuillerées de vin blanc; faites-les cuire tout doucement des deux côtés; égouttez-les, dressez-les en couronne sur une bordure de farce maigre, ou de purée de pommes de terre, dressée sur un plat; emplissez le puits de petites quenelles moulées, masquez-les, ainsi que les filets et la bordure, avec une sauce printannière.

PLANCHE SEIZIÈME. — ENTRÉES CHAUDES, MAIGRES.



ranches de truites à la Jeane-d'arc. 83. Paupiettes de soles aux champignons. 84. Filets de brochet à la char[illegible]

telote en croustade. 86. Grenadins de brochet à la rufse. 87. Petites truites farcies [illegible]

88 Cotelettes de homard à la Victoria. 89. Timbale de soles à l'ambafsadrice

1015. — Filets de soles à la Vénitienne.

Parez une quinzaine de filets de soles, doublez-les, cuisez-les avec du beurre et du vin blanc; égouttez-les aussitôt pour les dresser en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les entièrement avec une sauce vénitienne, finie avec une pointe de cayenne, un morceau de beurre, un peu de glace; placez entre chaque filet une large lame de truffe bien noire; emplissez le puits avec un buisson de grosses crevettes; envoyez le restant de la sauce vénitienne dans une saucière.

1016. — Filets de truites à la Valaisienne.

Habillez une quinzaine de petites truites, levez-en les filets pour les parer, mais sans retirer la peau; salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire frire; quand ils sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les sur un plat. — D'autre part, faites fondre 300 gram. de beurre dans une petite casserole, ajoutez quelques cuillerées à bouche de glace fondue, une pincée de poivre, une pointe de muscade; tournez l'appareil sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit dissous, retirez-le alors du feu pour le mêler avec une cuillerée à bouche de bonne moutarde, délayée avec un filet de vinaigre, ajoutez un peu de persil haché; versez cette sauce sur les filets.

1017. — Filets de truite à la Béarnaise.

Levez les filets de 6 à 7 truites pas trop petites; parez-les d'égale forme, assaisonnez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain. Quelques minutes avant de servir, faites cuire les filets à feu vif, dans un sautoir avec du beurre clarifié; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat; garnissez le puits de la couronne avec une garniture, composée de petites quenelles moulées et d'huîtres pochées; masquez légèrement la garniture et le fond du plat avec une sauce béarnaise, envoyez le surplus dans une saucière.

1018. — Filets de merlans à la d'Orléans.

Parez une quinzaine de filets de petits merlans, en forme de demi-cœur; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, et quelques cuillerées de vin blanc, pour les cuire des deux côtés; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur une bordure de farce, pochée, dressée sur un plat; emplissez le puits avec une garniture composée de têtes de champignons, de queues d'écrevisses, de petites quenelles; masquez cette garniture, ainsi que les filets, avec un peu de velouté réduit avec du bon fonds de poisson, fini au beurre d'écrevisses; alternez les filets avec une large lame de truffes noires, envoyez séparément une saucière de velouté.

1019. — Filets de rougets à la Régence.

Parez une quinzaine de filets de rougets, de forme égale, sans en retirer la peau; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec de l'huile, du jus de citron; cuisez-les vivement des deux côtés, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat, en ayant soin de tourner en dessus le côté rouge des filets; masquez-les alors avec un peu de sauce régence, finie avec les foies des rougets, cuits à l'huile, passés au tamis; garnissez le puits de la couronne avec une garniture composée de truffes, de quenelles, de champignons; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1020. — Filets de rougets à la Colbert.

Parez une quinzaine de filets de rougets, salez-les, farinez-les, rangez-les dans un sautoir dont le fond est masqué avec de l'huile chaude; faites-les cuire à feu modéré, en les retournant; égouttez-les ensuite sur un linge, dressez-le en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites quenelles, masquez les filets avec une sauce Colbert (v. n° 328).

1021. — Filets de rougets à la Printanière.

Parez une quinzaine de filets de rougets, de forme égale, mais sans en retirer la peau; salez-les, masquez-les avec une sauce Villeroi aux fines herbes, panez-les deux fois; quelques minutes avant de servir, plongez-les à grande friture chaude, cuisez-les à feu modéré, égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche mince de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petits pois cuits à l'anglaise, liés avec une cuillerée de velouté; saucez très-légèrement le fond du plat, glacez les filets avec du beurre d'écrevisses, mêlé avec un peu de glace; envoyez à part une saucière de sauce printanière.

1022. — Filets de maquereaux à la crème d'anchois.

Levez les filets de 3 maquereaux, divisez chaque filet en deux parties, parez-les de même forme, sans retirer la peau ; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et du jus de citron, en ayant soin de tenir le côté de la peau en dessus. Au moment de servir, posez la casserole sur feu vif; au premier bouillon, poussez-la au four pour finir de cuire les filets, en les arrosant, mais sans les retourner; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur un anneau plat en pâte cuite; garnissez le puits avec une queue de homard escalopée, mêlée avec les laitances des maquereaux blanchies; masquez le ragoût et les filets avec une sauce béchamel réduite, finie avec un morceau de beurre d'anchois, ainsi qu'un morceau de beurre d'écrevisses; envoyez le surplus de la sauce à part.

1023. — Filets de vives à la Marinière.

Levez les filets de 7 à 8 vives, supprimez-en la peau; parez-les, battez-les légèrement, masquez-les avec une petite couche de farce, ployez-les en ramenant les deux bouts l'un sur l'autre; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, le jus d'un citron, quelques cuillerées de vin blanc; cuisez les filets des deux côtés, faites-les refroidir sous presse légère : parez-les ensuite d'une égale forme, rangez-les dans un sautoir, masquez-les avec un peu de sauce bordelaise, chauffez-les tout doucement. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur un plat ou sur une bordure en farce, pochée; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de moules parées; saucez légèrement celles-ci, ainsi que les filets, avec un peu de sauce matelote; entourez ces filets avec des croûtons de pain, coupés en forme de grosses olives, frits de belle couleur, glacés au pinceau; envoyez le restant de la sauce à part.

1024. — Filets de thon à la Provençale.

Coupez, sur l'épaisseur d'un petit tronçon de thon, 15 à 18 tranches minces, parez-les de forme ovale, faites-les dégorger dans l'eau fraîche pendant une demi-heure; égouttez-les, assaisonnez-les, marinez-les à cru avec huile, oignons émincés, feuilles de persil. Une heure après, rangez les filets sur un gril, faites-les cuire à bon feu, des deux côtés, en les retournant et en les arrosant avec de l'huile. Aussitôt cuits, dressez-les en buisson sur un plat chaud, entourez-les avec une garniture de quartiers d'artichaut tendres, cuits à la lyonnaise; masquez-les légèrement avec un peu de sauce italienne (n° 324); envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

1025. — Filets de brochet à la Charles-Quint. (Dessin n° 84.)

Levez les filets de 2 à 3 moyens brochets, en supprimant la peau; battez-les légèrement, coupez-les en travers pour parer chaque moitié en forme de demi-cœur : il en faut 12 à 14; assaisonnez ces filets; marquez-en la moitié dans un sautoir beurré; farinez les autres, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain blanche; marquez-les dans un autre sautoir avec du beurre épuré. — Taillez une croustade en riz, refroidi sous presse : la forme est facultative; tenez-la à couvert jusqu'au moment de servir. Collez-la alors sur un plat, fixez sur son centre un petit montant, également en riz. — Quelques instants avant de servir, cuisez les filets des deux sautoirs, égouttez-les aussitôt pour les dresser en couronne sur la croustade, en alternant les filets panés et ceux qui ne le sont pas. Piquez sur le haut du montant un hâtelet garni avec une truffe ronde et une écrevisse; emplissez le vide de la couronne avec des têtes de champignons, masquez-les très-légèrement avec une sauce normande, puis entourez la base des filets avec une couronne de petites truffes tournées en boules. Envoyez à part une saucière de sauce normande (n° 300).

1026. — Filets de brochet à la Varsovienne.

Coupez 14 filets de brochet, parez-les de forme ovale, battez-les légèrement, faites-les macérer pendant une demi-heure avec une poignée de sel, un demi-verre d'eau froide. — Coupez en julienne un peu épaisse, 2 carottes, 2 racines de persil, le quart d'une racine de céleri et un oignon : si les légumes ne sont pas très-tendres, faites-les blanchir à l'eau pendant quelques minutes; faites-les revenir au beurre, mouillez-les, juste à couvert, avec du bouillon, faites réduire celui-ci à glace. Quand les légumes sont cuits, liez-les avec 3 décil. de bon velouté réduit avec un peu de bon fonds de poisson tiré avec les arêtes de brochet. — Un quart d'heure avant de servir, lavez les filets de brochet, épongez-les bien, rangez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les avec un verre de vin blanc; ajoutez un bouquet de persil, cuisez-les à point, en les retournant; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un anneau en farce, pochée sur plat. Versez la garniture de légumes dans le sautoir pour les mêler avec la cuisson des filets; additionnez 4 cuillerées à bouche de nouilles, coupées comme les légumes et blanchies; donnez quelques bouillons au ragoût, liez-le, hors du feu, avec quelques jaunes d'œuf, finissez-le avec un morceau de beurre fin, dressez-le dans le puits de l'entrée; masquez légèrement les filets avec un peu de velouté réduit à l'essence de champignons; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1027. — Filets de brochet à la Bourguignonne.

Parez 16 filets de brochet, de forme ovale; assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc; quelques minutes avant de servir, cuisez-les vivement des deux côtés, en les retournant, dressez-les en couronne sur une bordure en farce, pochée, renversée sur un plat; emplissez le puits de la couronne avec une garniture composée de laitances de carpe, de têtes de champignons, de queues d'écrevisses; masquez ces garnitures, ainsi que les filets, avec un peu de sauce matelote; envoyez le surplus dans une saucière.

1028. — Filets de tanches à l'Anglaise.

Levez les filets de 8 petites tanches, supprimez-en la peau, parez-les de forme oblongue, salez-les, farinez-les, trempez-les dans une *anglaise* pour les paner, les faire griller à feu modéré, en les arrosant avec du beurre fondu; quand ils sont cuits, dressez-les en couronne sur une couche de farce de poisson, pochée sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de pommes de terre, coupées en olives, cuites au moment à l'anglaise, c'est-à-dire à l'eau salée; masquez les pommes de terre avec un peu de sauce maître-d'hôtel; envoyez le surplus dans une saucière.

1029. — Gratin de bécassines à la Financière.

Désossez une douzaine de bécassines, emplissez-les avec une farce à gratin de gibier, mêlée avec un peu de farce crue, quelques cuillerées à bouche de truffes crues, coupées en dés, ainsi qu'une partie des intestins de bécassines cuits, passés au tamis; ployez les galantines, en rapprochant la peau des bécassines, entourez chacune d'elles avec une bande de papier beurré pour les maintenir de forme ovale; rangez-les à mesure, les unes à côté des autres, dans un sautoir foncé avec du lard; salez-les, ajoutez une feuille de laurier, un peu de thym, quelques tranches minces de jambon cru; arrosez-les avec un peu de bon fonds, couvrez-les avec un rond de papier beurré, faites-les cuire au four modéré pendant un quart d'heure; égouttez-les ensuite pour les déballer, les parer, les glacer au pinceau. — D'autre part, étalez en anneau, sur un plat froid, une couche épaisse de farce à quenelle crue; lissez-la; appuyez-la tout autour avec le fond bombé d'une cuiller à bouche, afin de former contre l'anneau, 12 cavités pouvant recevoir chacune une bécassine; couvrez la farce avec un papier beurré, faites-la pocher à four modéré; sortez le plat du four, dressez les bécassines en couronne, en les posant debout contre la farce; masquez-les au pinceau avec un peu de sauce financière réduite; tenez le plat à la bouche du four pendant quelques secondes; dressez sur le centre de l'entrée une belle truffe entière; masquez le fond du plat avec un peu de sauce financière; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

1030. — Gratin de grives à la Périgord.

Désossez 12 à 14 grives, assaisonnez-les, emplissez-les chacune avec un peu de farce à gratin, mêlée avec un salpicon de truffes crues; croisez les peaux en dessous, salez-les très-légèrement, dressez-les en couronne dans un moule à savarin, haut de bord, préalablement foncé avec de minces bardes de lard; finissez d'emplir le moule avec de la farce à gratin de gibier, couvrez celle-ci avec une abaisse en pâte à dresser; posez ce moule sur un plafond, poussez celui-ci au four pour l'y laisser trois quarts d'heure; aussitôt les grives cuites, égouttez-en la graisse, en renversant le moule sur un couvercle; glissez le gratin sur un plat; enlevez le lard, masquez-le avec un peu d'espagnole réduite, tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes; emplissez le puits avec une garniture de truffes; envoyez séparément une sauce à la Périgueux, réduite au fumet de gibier.

1031. — Gratin de palais de bœuf à la Toulouse.

Faites blanchir 6 palais de bœuf (les filets seulement), ratissez-en la peau blanche, cuisez-les dans un fonds de mirepoix; égouttez-les, coupez-les chacun en deux bandes sur la longueur, en donnant à chaque bande la forme d'un carré long; masquez ces bandes, d'un côté seulement, avec une couche mince de farce à quenelle aux fines herbes; roulez-les sur elles-mêmes, en forme de *paupiette ;* posez-les debout, à mesure qu'elles sont roulées, dans un moule à bordure uni; emplissez le vide du moule avec de la farce à quenelle crue, également aux fines herbes; couvrez celle-ci avec des bardes minces de lard, posez le moule dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; poussez-le à four modéré, pour faire pocher la farce. Au moment de servir, sortez le moule de l'eau, enlevez le lard, renversez le gratin sur un couvercle de casserole pour en faire égoutter la graisse; glissez-le alors sur un plat chaud; emplissez le puits de l'entrée avec une garniture Toulouse; glacez les paupiettes, posez sur chacune d'elles une belle tête de champignon, masquez légèrement le fond du plat avec une sauce Toulouse; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1032. — Gratin de homard à la Diplomate.

Épluchez les queues et les pattes de 2 ou 3 homards cuits, coupez les chairs des queues en tranches aussi larges que possible, rangez-les dans un sautoir pour les tenir à couvert; coupez en petits dés les chairs des pattes, ainsi que quelques truffes et champignons cuits; mêlez-les, liez ce salpicon avec un peu d'allemande réduite. Au moment de servir, chauffez le salpicon sans le faire bouillir, dressez-le en dôme sur une croûte à flan, disposée sur un plat chaud; sur ce salpicon dressez en couronne les escalopes de homard, en posant une lame de truffes entre chaque escalope. Faites réduire quelques cuillerées de béchamel, en incorporant à la sauce la cuisson des champignons; quand elle est serrée à point, finissez-la avec un petit morceau de beurre d'écrevisse, incorporez-la avec 2 ou 3 blancs d'œuf fouettés; avec cet appareil, masquez l'entrée, lissez-le dessus, glacez-le à la salamandre; entourez alors la base de l'entrée avec une couronne de moules frites à la Villeroi.

1033. — Turban de filets de veau aux champignons.

Parez 4 filets mignons de veau, coupez-les en biais sur la longueur, afin d'en obtenir 12 parties; battez légèrement celles-ci, parez-les en forme de filets de poulet, mais un peu plus forts que ceux-ci; piquez la moitié de ces filets avec du lard fin, salez-les modérément, tenez-les de côté: les autres filets doivent rester au naturel. — Préparez une farce à quenelle un peu ferme, finissez-la, en incorporant une petite purée de foies de volaille sautés aux fines herbes; avec une partie de cette farce, emplissez un moule à bordure beurré, uni, un peu haut de forme; posez ce moule dans un sautoir avec un peu d'eau chaude, faites pocher la farce au *bain-marie* pour la laisser refroidir; démoulez alors ce pain en farce sur une abaisse de pâte crue, préalablement étalée sur un plafond: cette abaisse doit être un peu plus large que le pain en farce. Aussitôt ce pain démoulé, masquez-le avec une mince couche de farce crue, lissez celle-ci avec la lame d'un couteau, trempée dans du blanc d'œuf; sur cette farce, rangez les filets à cheval, en les appuyant contre le pain en farce, mais en alternant les filets piqués avec ceux qui ne le sont pas; faites rentrer les bouts des filets en dedans du puits; quand la farce se trouve entièrement couverte par les filets, humectez ceux-ci au pinceau avec du beurre fondu, masquez-les ensuite avec de minces bardes de lard; soutenez celles-ci avec une bande de papier beurré, en la soudant avec de la dorure; introduisez alors dans le puits de l'entrée, c'est-à-dire dans le creux formé pour le pain de farce, un coupe-pâte de son même calibre, ou un *tampon* en pain, enveloppé de bardes de lard; poussez le plafond au four chaud pour l'y laisser pendant 35 à 40 minutes; sortez-le alors, enlevez le lard et le papier, rognez l'abaisse en pâte à niveau du turban; retirez le tampon, épongez la graisse, glissez l'entrée sur un plat; emplissez le puits avec une garniture de têtes de champignons; masquez celles-ci avec un peu de velouté; glacez les filets; saucez légèrement le fond du plat; envoyez à part une saucière de velouté.

1034. — Turban de filets de poulets à la Rougemont. (Dessin n° 77.)

Parez 14 filets mignons de poulets, battez-les légèrement avec le manche du couteau humide, contisez-les avec des demi-ronds de truffes. — Beurrez un moule à dôme de forme basse, emplissez le vide avec de la farce à quenelle, faites pocher celle-ci au *bain-marie;* aussitôt qu'elle est refroidie, démoulez le pain en farce sur une abaisse en pâte à dresser cuite, posée sur une plaque; creusez légèrement le point central du pain, masquez toutes ses surfaces avec une couche de farce crue. Maintenant, dressez les filets debout contre le pain, en rentrant le bout mince des filets dans le creux du centre; salez-les légèrement, masquez-les avec des bandes minces de papier beurré, réunies ensemble, collées avec de la dorure; poussez alors la plaque au four pour l'y laisser pendant 20 minutes; sortez-la, enlevez le papier, parez l'abaisse de pâte, juste à niveau du turban; glissez celui-ci sur une croustade en riz ou en pain, taillée de forme basse, dans le style que représente le dessin, mais préalablement collée sur un plat; piquez sur le sommet une petite coupe en fer-blanc masquée de pâte: cette coupe doit être maintenue à l'aide d'une brochette en argent, dont la pointe traverse l'épaisseur du pain; elle est garnie avec une petite purée de volaille, ou toute autre garniture. Mais la coupe peut être remplacée par un simple hâtelet garni. La base du pain est entourée avec une garniture de truffes entières, pelées, glacées au pinceau. Les filets sont également glacés au pinceau. Envoyez à part une saucière de bon velouté, réduit avec les parures et la cuisson des truffes.

1035. — Turban de filets de levrauts à la Périgueux. (Dessin n° 78.)

Levez les filets de 3 levrauts, coupez-les chacun en deux parties, un peu en biais; battez légèrement les filets, parez-les en forme de carrés longs, piquez-en la moitié en *osier,* c'est-à-dire en traversant les chairs avec la lardoire de façon à former, du côté opposé, une tresse régulière; car, contrairement à la règle, c'est le dessous du piquage qui doit être apparent. Avec les parures et les cuisses de levrauts, préparez une farce à quenelle, finissez-la avec un salpicon de truffes crues; avec cette farce, emplissez un moule à dôme, de forme basse; posez le moule au *bain-marie,* faites pocher la farce; quand elle est à peu près froide, démoulez le pain sur un rond de papier beurré.

Quand la farce est tout à fait froide, creusez le pain sur le centre, masquez-le extérieurement avec une couche de farce crue; sur cette couche, c'est-à-dire contre les parois extérieures du moule, appliquez les filets de levrauts, en alternant les piqués avec ceux qui ne le sont pas; ils doivent être légèrement inclinés. Masquez d'abord ces filets avec des bardes minces de lard, puis avec du papier beurré; cuisez le turban à four modéré pendant une demi-heure; sortez-le du four pour le déballer, en éponger la graisse, le glisser sur une bordure en pâte à dresser, cuite au four, emplie avec un ragoût composé de macaroni, de foies de poulardes, de truffes et de langue à l'écarlate : cette bordure doit préalablement être renversée sur un plat; garnissez le tour avec une couronne de têtes de champignons, emplissez le vide central du turban avec une garniture de grosses olives d'Espagne, tournées, blanchies; masquez-les très-légèrement avec un peu de bonne espagnole réduite au fumet de gibier; masquez également le fond du plat avec un peu de la même sauce; glacez les filets au pinceau, décorez ceux qui ne sont pas piqués avec quelques détails de truffes cuites, coupées en losanges et en petits ronds. Envoyez une saucière à part.

1036. — Turban de filets de levrauts à la Conti.

Levez les filets de 2 levrauts, divisez-les d'abord sur le travers, puis sur l'épaisseur; battez-les légèrement, parez-les d'égale forme, contisez-les avec des truffes en lames, régulièrement coupées; assaisonnez les filets, rangez-les ensuite dans un moule à dôme beurré, en appuyant le côté *contisé* contre les parois. Emplissez le vide du moule avec une farce à quenelle, préparée avec les parures des filets et une partie des cuisses; masquez le dessus avec des bardes de lard, placez alors le moule dans un sautoir avec de l'eau chaude, pour faire cuire le turban au four pendant trois quarts d'heure; au moment de servir, retirez le moule, renversez-le sur un couvercle de casserole, afin d'en égoutter toute la graisse, glissez-le aussitôt sur un plat d'entrée, masquez le fond de celui-ci avec une espagnole réduite avec les épluchures de truffes, finie avec les parures hachées; envoyez le surplus de la sauce en saucière.

1037. — Turban de filets de lapereaux à la Diane.

Levez les filets de 4 lapereaux, coupez-les transversalement, chacun en deux parties, sur l'épaisseur; battez-les légèrement, parez-les en filets longs; assaisonnez-les, masquez-les, d'un côté, avec une légère couche de farce, panez-les avec des truffes hachées; appliquez-les alors, du côté pané, contre les parois intérieures d'un moule à cylindre, uni, à fond bombé, préalablement beurré; emplissez le vide avec une farce à quenelle crue, préparée avec les cuisses de lapereaux; couvrez le dessus avec des bardes de lard; posez le moule sur un petit plafond, poussez celui-ci à four vif pour cuire les filets pendant 25 à 30 minutes. Au moment de servir, démoulez le turban sur un plat, emplissez le puits avec une garniture d'olives, masquez celles-ci avec un peu de sauce au madère; envoyez le restant de celle-ci dans une saucière.

1038. — Turban de filets de merlans à la Moderne. (Dessin nº 73.)

Levez les filets de 6 à 7 moyens merlans, battez-les légèrement, parez-les d'égale forme, salez-les, masquez-en la moitié avec une mince couche de farce à quenelle de poisson crue; sablez cette farce avec des truffes crues, hachées. — Beurrez un grand moule à dôme, de forme basse; posez sur le centre du moule, à l'intérieur, un tampon en pain, en forme de colonne, enveloppé avec du lard ou simplement avec du papier beurré. Appliquez alors les filets de merlans contre les parois intérieures du moule, en les alternant, et en recourbant le bout le plus pointu contre le tampon : les filets doivent être appliqués contre les parois, en les inclinant légèrement. Emplissez aussitôt le vide du moule avec de la farce à quenelle de poisson crue, mêlée avec un salpicon de truffes. Couvrez le dessus avec du lard ou du papier beurré; posez le moule dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, pour cuire le turban au *bain-marie* pendant 40 minutes; égouttez-le alors, épongez-en la graisse, renversez-le sur un plat. Enlevez le tampon, emplissez le vide laissé par celui-ci avec des champignons, des huîtres ou des truffes, glacez au pinceau les filets sablés, masquez légèrement ceux qui ne le sont pas avec un peu de sauce normande. Entourez le turban, à sa base, avec une couronne de têtes de champignons; envoyez à part une saucière de sauce normande, mêlée avec une garniture d'huîtres.

1039. — Turban de filets de soles à la Marinière.

Levez une douzaine de filets de soles, battez-les légèrement, masquez-les, d'un côté, avec de la farce à quenelle de poisson crue; doublez-les, en les pliant, de façon que la farce se trouve enfermée entre les deux parties; salez ces filets, masquez-les encore avec de la farce, sur une surface seulement; rangez-les à mesure dans un moule à savarin beurré, en formant la couronne autour du moule; finissez d'emplir ce moule avec de la même farce; couvrez le dessus avec un papier beurré, faites cuire le turban au four pendant 40 à 50 minutes. Quand les filets sont bien atteints, démoulez le turban sur un plat; égouttez le beurre, emplissez le puits avec un ragoût à la marinière,

lié avec une bonne sauce espagnole, réduite avec du vin et avec du fonds de poisson. Envoyez à part une saucière de cette sauce.

1040. — Quenelles de volaille au Suprême.

Levez les filets de 3 ou 4 poulets; avec les chairs parées, préparez une farce à quenelle (v. nº 236) délicate; essayez sa consistance, tenez-la en lieu frais. Avec les cuisses et les carcasses des poulets, marquez une sauce suprême (v. nº 295). — Avec la farce préparée, moulez 18 quenelles en procédant ainsi : beurrez le fond d'un grand sautoir, prenez une petite casserole d'eau bien chaude, placez dans celle-ci une grande cuiller à bouche en fer; prenez une autre cuiller semblable à la première, mais froide; emplissez-la avec de la farce préparée; puis, avec la lame d'un petit couteau humide, lissez le dessus de cette farce, dans les limites de la cuiller, en la faisant légèrement bomber sur le centre, de façon à lui donner une jolie forme. Enlevez vivement cette quenelle, d'un seul trait, sans la déformer, en passant simplement la cuiller chaude sous la farce; couchez à mesure ces quenelles, les unes à côté des autres, dans le sautoir, en les faisant glisser de la cuiller chaude. Quand les quenelles sont moulées, tenez le sautoir sur glace. — Huit à dix minutes avant de servir, couvrez les quenelles avec de l'eau bouillante et salée, posez le sautoir sur feu; au premier bouillon du liquide, retirez le vase sur le côté, couvrez-le, tenez-le ainsi pendant 5 à 6 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les quenelles soient raffermies, atteintes à point à l'intérieur, tout en restant moelleuses; égouttez-les alors sur une serviette, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; garnissez le puits de la couronne avec des truffes, glacez celles-ci au pinceau, masquez les quenelles avec un peu de sauce suprême; envoyez le surplus à part.

1041. — Quenelles de volaille à la Royale.

Moulez une quinzaine de quenelles de volaille, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; 10 minutes avant de servir, faites-les pocher à l'eau salée; égouttez-les aussitôt sur un linge, dressez-les en couronne sur un cercle en farce, de forme concave, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de crêtes et de rognons de volaille, masquez celles-ci, ainsi que les quenelles, avec une sauce royale; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

1042. — Quenelles de volaille fourrées à la Périgord.

Préparez une *montglas* de truffes, telle qu'elle est décrite au nº 388; quand elle est froide, divisez-la en petites parties; roulez celles-ci en forme d'olive. — D'autre part, préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelle de volaille; quand elle est passée, finissez-la, en la travaillant, pendant quelques minutes, dans une terrine, avec une cuiller, pour la mêler avec un peu de bon velouté froid; faites pocher une petite partie de cette farce pour essayer sa consistance : si elle est à point, moulez les quenelles en procédant ainsi : emplissez à moitié, avec de la farce, une grande cuiller à bouche en fer; appuyez cette farce sur le centre pour faire un creux; dans celui-ci, posez aussitôt une partie de la montglas roulée en olive; recouvrez celle-ci avec une couche épaisse de farce, lissez la surface supérieure avec la lame d'un couteau humide; enlevez la quenelle avec une autre cuiller tenue à l'eau chaude; faites-la glisser dans un sautoir beurré ; il faut surtout observer que la montglas se trouve maintenue sous une enveloppe de farce, égale en épaisseur, suffisante à soutenir la sauce qu'elle contient, qui doit forcément se dissoudre à la cuisson. Moulez le restant des quenelles avec le même soin; quelques minutes avant de servir, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée, en procédant comme il est dit au nº 1040; égouttez-les sur un linge, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de petites truffes tournées à cru, cuites au moment avec du madère et un peu de glace; saucez légèrement les quenelles avec du velouté réduit; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1043. — Quenelles de faisan à la Financière. (Dessin nº 56.)

Avec de la farce de faisan, délicate et moelleuse, moulez, à la cuiller, 16 jolies quenelles de forme ovale; rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir, cloutez-les avec quelques filets carrés de truffes, disposés en rang sur l'un des côtés seulement de la quenelle; tenez le sautoir sur glace. Dix minutes avant de servir, faites pocher les quenelles à l'eau salée, en procédant selon la règle prescrite plus haut; égouttez-les aussitôt sur un linge, dressez-les en couronne sur une bordure de farce, décorée aux truffes, pochée, renversée sur un plat, mais en les appuyant contre une garniture financière, dressée en dôme dans le puits de la bordure. Masquez celles-ci, ainsi que les quenelles, avec un peu de sauce financière réduite au fumet de faisan; posez quelques truffes entières sur le haut de la garniture; envoyez à part une saucière.

1044. — Quenelles de coq de bruyère aux nouilles.

Levez les filets d'un coq de bruyère, parez-les; avec ces chairs, préparez une farce à quenelle délicate;

essayez-en aussitôt une petite partie. — Avec une grande cuiller à bouche, moulez 16 quenelles, rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré, tenez-les au frais. Dix minutes avant de servir, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche de farce, disposée en cercle concave, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture de nouilles, coupées en filets, blanchies, mêlées avec un tiers de leur volume de truffes, finies avec du parmesan et du beurre, ainsi qu'avec un peu de bonne espagnole réduite au fumet de gibier; saucez légèrement les quenelles avec la même sauce; envoyez le surplus de celle-ci.

1045. — Quenelles de perdreaux à l'Alsacienne.

Préparez une farce à quenelle de perdreaux, en procédant d'après les prescriptions données au nº 242; quand la farce est essayée, moulez, à l'aide d'une grande cuiller à bouche, 15 à 16 quenelles; glissez-les à mesure dans un sautoir beurré, l'une à côté de l'autre; puis à chacune d'elles, piquez, sur un bout seulement, une petite truffe tournée en olive; couvrez le sautoir, tenez-le sur glace. — D'autre part, parez une quinzaine de filets mignons de perdreaux, assaisonnez-les, panez-les avec des truffes hachées, rangez-les dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme d'un croissant. — Au moment de servir, faites pocher les quenelles à l'eau bouillante et salée, égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur un plat; posez, entre chacune d'elles, un filet bigarré, cuit au moment; emplissez le puits avec quelques escalopes de foie-gras, mêlées avec des truffes émincées; saucez légèrement le ragoût et les quenelles avec un peu de sauce salmis; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1046. — Quenelles de pigeons à la Pompadour.

Avec les filets de quelques pigeons, préparez une farce à quenelle, dans les mêmes proportions que celles de gibier, en réservant les filets mignons; parez ceux-ci, assaisonnez-les, masquez-les avec une couche de farce crue, puis marquez-les dans un sautoir beurré, en leur donnant la forme d'un *fer à cheval;* poussez alors au cornet, sur chaque filet, une chaîne de petites perles en farce; couvrez le sautoir, tenez-le dans un lieu frais. — Avec le surplus de la farce préparée, moulez une quinzaine de quenelles dans une cuiller à bouche; glissez-les à mesure dans un sautoir beurré; faites-les pocher à l'eau bouillante et salée, égouttez-les sur un linge, laissez-les refroidir, pour les tremper dans une sauce allemande bien réduite; quand la sauce est froide, roulez les quenelles dans la panure, trempez-les dans des œufs battus pour les paner. — Au moment de servir, faites pocher les filets mignons à la bouche du four, plongez en même temps les quenelles à friture chaude pour les faire colorer; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur une bordure de forme basse, préparée avec une purée de pois verts; dressez les filets mignons à cheval, chacun sur une quenelle, glacez-les, saucez légèrement le fond du plat avec un peu de velouté réduit; envoyez à part le surplus de cette sauce.

1047. — Quenelles de lapereaux à la Sévigné.

Préparez une *montglas* de champignons, en opérant comme il est dit au nº 383; étalez l'appareil sur un plafond; quand il est refroidi, divisez-le en petites parties, roulez celles-ci en forme d'olive. — Avec les chairs de 2 ou 3 lapereaux, préparez une farce à quenelle, en procédant d'après les prescriptions données au nº 242. Quand la farce est finie, essayée, emplissez avec elle une quinzaine de moules à tartelette, de forme ovale, en fourrant chaque quenelle avec une petite partie de la montglas préparée; recouvrez-la avec de la farce, puis lissez la surface, en la faisant légèrement bomber. Décorez les quenelles, en dessus, avec des détails de truffes noires; rangez les petits moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante, jusqu'à moitié de hauteur; couvrez-les avec un papier beurré, faites pocher les quenelles à la bouche du four. Aussitôt que la farce est raffermie, retirez le sautoir, démoulez les quenelles, dressez-les en couronne sur une bordure en farce, pochée sur un plat, en ayant soin que la surface décorée soit en dessus; emplissez le puits avec un émincé de truffes et de champignons, saucé avec un peu de velouté, réduit au fumet de gibier; masquez légèrement le fond du plat avec la même sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

1048. — Quenelles de lièvre à la Provençale.

Levez les 2 filets d'un lièvre, parez-les, supprimez-en les parties les plus minces, distribuez les plus épaisses en escalopes; battez légèrement celles-ci pour les parer, les assaisonner, les marquer dans un sautoir avec du beurre. — D'autre part, avec les parures et les bouts de filets mignons, ainsi que quelques parties de chairs de volaille ou filets mignons de veau, préparez une farce à quenelle; finissez-la avec 2 cuillerées à bouche d'espagnole réduite, essayez-la. Avec cette farce, moulez à la cuiller une quinzaine de quenelles; rangez-les à mesure dans un sautoir beurré pour les tenir au frais. Dix minutes avant de servir, faites pocher les quenelles selon la règle, égouttez-les, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat. Faites aussitôt partir les escalopes à feu vif pour

les cuire, en les retournant, mais en les tenant *vert-cuites;* égouttez-les ensuite, dressez-les en buisson dans le puits formé par les quenelles, masquez-les avec un peu de sauce espagnole, réduite au fumet de gibier, liée au sang; envoyez le surplus de cette sauce à part.

1049. — Quenelles de brochet fourrées à la Villeroi.

Préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelle de brochet; avec cette farce, à l'aide d'une grande cuiller à bouche, moulez une quinzaine de quenelles, en les fourrant avec une purée Soubise, réduite avec un peu de glace refroidie, roulée en petites parties, ayant la forme d'une olive; glissez à mesure les quenelles dans un sautoir beurré, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; égouttez-les sur un linge, laissez-les refroidir. Trempez alors les quenelles dans une sauce Villeroi, rangez-les à mesure sur une plaque, laissez refroidir la sauce. — Un quart d'heure avant de servir, parez les quenelles du surplus de cette sauce, roulez-les dans de la panure blanche et fine, trempez-les dans des œufs battus pour les paner de nouveau; plongez-les dans la friture chaude, faites-les colorer, égouttez-les aussitôt sur un linge, dressez-les en couronne sur une mince couche de farce, pochée sur plat. Emplissez le puits avec une garniture de queues d'écrevisses; glacez les quenelles avec de la glace, mêlée avec du beurre d'écrevisse; masquez légèrement le fond du plat avec du velouté, réduit à l'essence de poisson; envoyez le surplus de la sauce à part.

1050. — Quenelles de merlan à la Vénitienne.

Préparez 7 à 800 gram. de farce de merlan; quand elle est finie, essayée, moulez à la cuiller une quinzaine de quenelles; glissez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré. — Quelques minutes avant de servir, faites pocher les quenelles à l'eau bouillante et salée; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne sur les bords d'une croustade en riz, taillée de forme basse; emplissez le puits avec des escalopes de queues de homards; masquez légèrement celles-ci avec un peu de velouté; posez sur le centre de la garniture un bouquet de truffes émincées; masquez légèrement les quenelles avec une sauce vénitienne; envoyez le restant de celle-ci dans une saucière.

1051. — Quenelles de carpes à la Régence.

Avec les filets de quelques moyennes carpes et ceux d'un petit brochet, préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelle; quand elle est passée, finissez-la avec quelques cuillerées à bouche de purée Soubise consistante; essayez-la, avec elle, moulez à la cuiller une quinzaine de grosses quenelles, en les couchant à distance dans un sautoir beurré; humectez les contours avec un pinceau trempé dans du blanc d'œuf, bordez-les tout autour avec de petits ronds de truffes noires, en les appuyant, afin qu'ils ne se détachent pas à la cuisson; pochez ensuite les quenelles à l'eau bouillante et salée. — D'autre part, fixez sur un plat d'entrée, une coupe en fer-blanc, masquée avec de la pâte; autour de celle-ci, formez, à l'aide d'une cuiller, une bordure de riz cuit; sur cette bordure, dressez les quenelles en couronne, glacez-les au pinceau avec du beurre d'écrevisse; masquez légèrement le fond du plat avec un peu de sauce régence; entourez les quenelles avec une chaîne de petites têtes de champignons, emplissez la coupe avec une garniture de queues d'écrevisses; envoyez à part le surplus de la sauce.

1052. — Boudins de faisan à la prince Karl.

Préparez 7 à 800 gram. de farce à quenelle de faisan, finissez-la avec quelques cuillerées d'espagnole, réduite au fumet de gibier, mais froide, mêlée avec un petit salpicon de truffes; essayez sa consistance; saupoudrez la table avec une poignée de farine, distribuez la farce en 15 parties égales, de la grosseur d'un œuf; roulez celles-ci à la main, en leur donnant une forme méplate; rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré, faites-les pocher à l'eau bouillante. Quand ces boudins sont raffermis, égouttez-les sur un tamis pour les laisser refroidir, les tremper dans des œufs battus, les paner avec du maigre de jambon cuit et haché fin; rangez-les aussitôt dans un sautoir avec du beurre, pour les faire chauffer des deux côtés. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur un fond de farce, pochée sur plat; dressez dans le puits une garniture montglas, saucée avec du velouté, réduite au fumet de faisan; saucez légèrement le fond du plat, envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

1053. — Boudins de volaille à la Soubise.

Préparez une farce à quenelle de volaille, dans les proportions prescrites au nº 235. Quand la farce est finie, essayée, formez-en un gros boudin, sur toute la longueur d'une feuille de papier beurrée; ployez le papier, en donnant à la farce une forme ovale, sur l'épaisseur; humectez les bords du papier avec des œufs battus, pour les souder et maintenir le boudin en forme; plongez celui-ci à l'eau bouillante et salée; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu. Quand la farce est pochée à point, égouttez-la, laissez-la refroidir; divisez-la alors en tranches transversales, de même épaisseur trempez celles-ci dans des œufs battus pour les paner, les ranger ensuite dans

un sautoir avec du beurre fondu, les faire colorer des deux côtés, les égoutter, les dresser en couronne sur un plat. Emplissez le puits de cette couronne avec une purée à la Soubise. — Cette méthode de préparer les boudins est véritablement pratique.

1054. — Boudins de volaille à la Montglas.

Préparez une *montglas* composée avec truffes, champignons, blanc de volaille; liez-la avec un peu d'espagnole réduite, en procédant comme il est dit au nº 388; étalez-la ensuite sur un plafond, de l'épaisseur de 5 à 6 millim.; laissez-la refroidir, pour la distribuer en 16 parties de forme oblongue, ayant 5 centim. de long sur 2 1/2 de large. Coupez des carrés de papier, un peu plus longs et plus larges que les parties coupées de montglas; beurrez-les, masquez-les avec une couche de farce à quenelle de volaille, ayant 1/2 centim. d'épaisseur; sur cette couche, appliquez une partie oblongue de montglas; couvrez aussitôt celle-ci avec une autre couche de farce de même épaisseur que la première, en ayant soin de souder la farce sur les contours, de façon à enfermer complétement l'appareil. Rangez alors les boudins sur le fond d'un sautoir beurré, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; égouttez-les aussitôt, retirez le papier pour les laisser refroidir, les parer correctement, les tremper dans des œufs battus, les paner à la mie de pain blanche; les marquer dans un sautoir, avec du beurre clarifié. — Au moment de servir, faites colorer les boudins, des deux côtés, sur un feu vif; égouttez-les aussitôt sur un linge, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec une garniture de champignons, envoyez à part une saucière de velouté réduit à l'essence de champignons.

1055. — Boudins de volaille à la Czarine.

Avec 5 à 600 gram. de filets de volaille, préparez une farce à la crème (nº 238); avec cette farce, emplissez 16 petits moules à côtelettes; rangez-les sur un plafond, faites pocher la farce à la bouche du four pendant quelques minutes seulement; démoulez les boudins, laissez-les refroidir pour les masquer avec une sauce béchamel, réduite avec un peu de glace, finie, au dernier moment, avec quelques cuillerées à bouche de truffes crues, hachées; rangez à mesure les boudins sur un plafond pour faire refroidir la sauce; roulez-les dans de la mie de pain blanche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire frire de belle couleur, les égoutter, les dresser en couronne autour d'une petite croustade collée sur le centre d'un plat; emplissez cette croustade avec des escalopes de filets de volaille, légèrement saucés avec du velouté, réduit à l'essence ou avec de la cuisson de truffes; entourez le ragoût avec quelques petites truffes rondes, saucez également le fond du plat; envoyez à part le surplus du velouté, mêlé avec quelques cuillerées à bouche de truffes émincées.

1056. — Boudins de foie-gras à la Périgord.

Préparez une farce à gratin de foie-gras (v. nº 246), mêlez-la avec le quart de son volume de farce à volaille crue; essayez sa consistance; si elle est à point, emplissez, avec cette farce, une quinzaine de moules à tartelette, de forme ovale, beurrés; égalisez la farce avec la lame d'un couteau, rangez les moules sur une plaque, poussez-les à four modéré; dès que la farce est raffermie, retirez les moules du four; démoulez les boudins, laissez-les refroidir pour les masquer avec un peu de sauce Villeroi, mêlée avec 2 cuillerées à bouche de truffes, autant de maigre de jambon, l'un et l'autre hachés; laissez refroidir la sauce, puis roulez les boudins dans de la mie de pain; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, pour les dresser sur un fond en farce, pochée sur plat. Emplissez alors le puits avec une garniture de truffes cuites au moment; masquez-les avec un peu de sauce madère; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière.

1056 *bis*. — Boudins de perdreaux à la Richelieu.

Préparez une *montglas* de truffes, en procédant d'après la méthode décrite au nº 388; quand elle est liée à point, étalez-la sur un plafond, en couche carrée, ayant 3 millim. d'épaisseur; faites refroidir l'appareil sur glace, pour le diviser ensuite en 16 bandes de 6 centim. de long sur 3 de large. — Avec les chairs de 3 perdreaux, préparez une farce à quenelle, finissez-la en incorporant 4 cuillerées à bouche de truffes hachées, 2 cuillerées d'espagnole réduite; essayez sa consistance. Divisez-la en 15 parties égales, roulez celles-ci sur la table farinée, appuyez-les avec la lame du couteau, afin de les abaisser en bandes de 14 centim. de long; humectez les bords de ces bandes, puis posez sur la moitié de la longueur de chacune d'elles une partie de l'appareil *montglas;* ployez aussitôt l'autre moitié de la bande sur celle-ci; appuyez les boudins sur les bords, afin de souder les deux bandes de farce pour que l'appareil se trouve exactement enfermé. Rangez les boudins sur le fond d'un sautoir beurré, faites-les pocher à l'eau bouillante et salée; égouttez-les aussitôt qu'ils sont raffermis, pour les laisser refroidir, les paner à l'anglaise, les ranger sur un gril, les faire cuire à feu modéré; quand ils sont de belle couleur, dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits de cette couronne avec un ragoût composé de crêtes, de foie-gras, de truffes, de champi-

gnons; saucez légèrement le ragoût et le fond du plat, avec une espagnole réduite au fumet de perdreaux et avec la cuisson des truffes; envoyez le surplus de cette sauce à part.

1057. — Boudins de lapereaux, purée de marrons. (Dessin n° 61.)

Avec les chairs de quelques lapereaux, préparez une farce à quenelle moelleuse; finissez-la avec un salpicon de truffes crues. Avec cette farce, couchez sur des morceaux de papier beurré, des boudins de forme ovale, ayant 1 centim. d'épaisseur; lissez bien la farce, faites pocher les boudins à l'eau salée, quelques minutes seulement avant de servir. Aussitôt qu'ils sont égouttés, coupez-les d'égale forme avec un coupe-pâte, dressez-les ensuite en couronne sur une bordure, ou simplement un fond de farce, pochée sur plat; emplissez le puits de la couronne avec une purée de marrons, arrosez-la avec un peu de bonne glace; masquez les boudins avec un peu de sauce madère, succulente, bien réduite, de façon à les napper; envoyez séparément une saucière de cette même sauce, plus légère.

1058. — Boudins de brochet à la Poniatowski.

Parez 6 à 700 gram. de farce de brochet, un peu moins beurrée que de coutume, déposez-la dans une terrine pour la mêler avec 150 gram. de truffes crues, hachées; divisez cette farce en portions égales, sur le tour fariné, pour en former des cordons de 15 à 18 centim. de long; roulez ces cordons en volute, ronde et plate, traversez-les avec une brochette en bois, rangez-les à mesure sur le fond d'un sautoir beurré, pour les faire pocher à l'eau bouillante, comme les quenelles. Quand la farce est raffermie, égouttez les boudins sur un linge, trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain, blanche et fine. Un quart d'heure avant de servir, faites colorer les boudins dans un sautoir, avec du beurre clarifié, égouttez-les, enlevez les tiges de bois qui les traversent; dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de cette couronne avec un ragoût composé de foies de lottes, de queues d'écrevisses et de truffes, lié avec un peu de sauce diplomate.

1059. — Boudins de levraut aux truffes.

Avec les chairs d'un levraut, préparez une bonne farce à quenelle; quand elle est finie, essayée, rangez-la sur une grande feuille de papier beurrée, roulez celle-ci de façon à envelopper la farce, en lui donnanti la forme d'un gros boudin long, dont l'épaisseur forme un ovale régulier; soudez bien le papier, puis faites pocher la farce à l'eau salée; égouttez-la, laissez-la refroidir; divisez-la ensuite, sur le travers, en tranches d'égale épaisseur et d'égale forme; panez alors la moitié de ces tranches, les unes à la mie de pain, les autres aux truffes hachées; marquez-les dans deux sautoirs différents avec du beurre épuré. Au moment de servir, faites sauter les boudins à feu vif, égouttez-les pour les dresser en couronne sur un plat en les alternant; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de truffes et champignons émincés. Envoyez séparément une saucière d'espagnole réduite au vin de Madère et au fumet de levraut.

1060. — Boudins de sandre à l'Allemande. (Dessin n° 50.)

Le sandre est un poisson très-estimable pour les farces; ses chairs sont, comme qualité, entre celles du merlan et du cabillaud, blanches, étoffées, d'une finesse peu commune. On peut remplacer les chairs de sandre par celles de merlan, mêlées cependant avec quelques parties de chairs de brochet. — Préparez une farce à quenelle de sandre, dans les mêmes proportions de celle de brochet; quand elle est finie, divisez-la en deux parties, déposez celles-ci dans 2 terrines différentes. Incorporez, à une moitié de la farce, quelques cuillerées de bonne crème crue, à l'autre 2 ou 3 truffes pilées. Avec la farce blanche, préparez 6 à 7 boudins de forme ovale, en les couchant sur du papier beurré; rangez-les à mesure sur le fond d'un plafond creux. Avec la farce noire, préparez la même quantité de boudins, aussi sur du papier et de même forme; rangez-les dans un autre plafond; faites pocher ces boudins à l'eau bouillante et salée; égouttez-les, épongez-les sur un linge, dressez-les en couronne, en alternant les nuances, sur une croustade en riz ou en pain, de forme basse, à cannelons, ayant sur son centre une petite coupe; emplissez cette coupe avec une petite garniture composée d'huîtres, truffes, champignons. Masquez les filets blancs avec un peu de sauce normande, finie au beurre d'écrevisse; entourez les filets avec une garniture de petites truffes rondes; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1061. — Boudins de merlans aux huîtres.

Préparez 6 à 700 gram. de farce à quenelle de merlan, peu beurrée; finissez-la avec 4 cuillerées à bouche de purée de champignons; préparez également un petit appareil aux fines herbes cuites, faites-le refroidir sur glace, afin de pouvoir le diviser en petites parties de forme ovale; divisez la farce en 16 parties, roulez-les sur la table farinée, en donnant à chaque partie la forme et la grosseur d'un œuf; trempez la lame d'un couteau dans de l'eau

bien chaude, coupez chaque partie de farce sur sa longueur, mais sans séparer les parties coupées; introduisez aussitôt, dans la coupure, une partie de l'appareil aux fines herbes, refermez les parties coupées pour les souder, en lissant les boudins avec la lame du couteau, afin de les aplatir à 2 centim. d'épaisseur, en leur donnant la forme ovale; panez-les, rangez-les à mesure dans un sautoir avec du beurre clarifié pour les faire colorer des deux côtés, à feu vif; égouttez-les, dressez-les en couronne sur une légère couche de farce, pochée sur plat; emplissez le puits avec une garniture d'huîtres, masquez celles-ci avec une partie de leur sauce; envoyez à part le surplus.

1062. — Salmis de bécasses aux truffes. (Dessin n° 95.)

Videz 4 bécasses, bridez-les, bardez-les, couchez-les sur broche. — Hachez une partie des intestins avec 2 foies de poularde, faites-les revenir avec du beurre fondu, en les assaisonnant; pilez-les, passez-les au tamis; tenez cette purée à couvert. — Trente-cinq minutes avant de servir, faites rôtir vivement les bécasses, en les arrosant avec du beurre, et en les tenant *vert-cuites;* quand elles sont à point, débrochez-les pour les diviser chacune en 5 parties; parez les membres en supprimant la peau, rangez-les à mesure dans un sautoir, mêlez-les avec 500 gram. de truffes cuites, pelées, coupées en lames épaisses, arrosez-les avec un peu de glace fondue, tenez-les au *bain-marie.* — D'autre part, hachez grossièrement les parures et les carcasses des bécasses, déposez-les dans une casserole avec un bouquet garni, mouillez-les avec 2 décil. de bon fonds et un verre de madère; couvrez la casserole, faites partir vivement le mouillement en ébullition; 7 à 8 minutes après, dégraissez ce fonds, passez-le au tamis dans un sautoir, additionnez les parures crues des truffes, ainsi que 5 décil. d'espagnole; faites partir la sauce en ébullition, réduisez-la jusqu'à ce qu'elle soit succulente, mais sans être trop serrée; passez-la alors à l'étamine. — Fixez sur le centre d'un plat, une petite colonne en pain frit; masquez-la avec de la farce à quenelle; masquez également le fond du plat avec une épaisse couche de farce; faites pocher celle-ci à la bouche du four; bordez le plat, soit en pâte à nouille, soit en pâte anglaise; puis dressez les cuisses de bécasses sur la farce; sur les cuisses, dressez les filets, en comblant les vides avec une partie des truffes; sur le dessus, dressez les hauts de poitrine, en les appuyant contre la colonne; sur le faîte de celle-ci, piquez un hâtelet garni avec une truffe. Finissez la sauce en l'incorporant avec la purée de gibier; avec cette sauce, masquez légèrement les morceaux de bécasse, versez le surplus dans une saucière. Placez une truffe ronde entre chaque haut de poitrine, glacez-les au pinceau.

1063. — Salmis de perdreaux à la Royale.

Videz 6 perdreaux, flambez-les, séparez le *train de derrière* des estomacs, bardez ceux-ci; traversez-les avec une brochette, afin de les coucher sur broche. Vingt minutes avant de servir, faites-les partir à bon feu. — D'autre part, retirez les chairs des cuisses de perdreaux, coupez-les en morceaux; avec ces chairs, préparez une farce à quenelle; finissez-la avec un petit salpicon de truffes; avec cette farce, emplissez une douzaine de petits moules à dariole beurrés; rangez ceux-ci sur le fond d'un sautoir, avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur; faites pocher la farce au *bain-marie.* Collez un tampon en pain frit au centre d'un plat d'entrée. — Au moment de servir, dressez les petits pains de farce autour du plat, en forme de bordure; aussitôt les estomacs cuits, débrochez-les pour en retirer les filets; parez-les droit, supprimez-en la peau, rangez-les à mesure dans un sautoir pour les rouler dans un peu de sauce salmis, les dresser en buisson dans le puits formé par les petits pains; masquez les filets, ainsi que les petits pains, avec de la même sauce; posez sur chacun de ces pains une lame épaisse de truffe; envoyez le restant de la sauce à part.

1064. — Salmis de pluviers à l'Italienne.

Beurrez un moule à bordure uni, foncez-le avec de la pâte à dresser mince; emplissez le vide avec un appareil de macaroni cuit, coupé en morceaux, fini avec du beurre, du fromage, un peu de sauce brune; couvrez l'appareil avec une abaisse de pâte, cuisez la bordure au four. — D'autre part, bardez 8 pluviers, couchez-les sur broche, faites-les rôtir à feu vif pendant 15 minutes; dès qu'ils sont cuits, débrochez-les pour les diviser sur le travers; coupez les estomacs chacun en 2 parties, retirez la peau des filets, ainsi que les os saillants, rangez-les à mesure dans un sautoir pour les rouler avec un peu de sauce salmis, les dresser ensuite en buisson, dans la bordure en pâte, préalablement renversée sur un plat; masquez légèrement les pluviers et le fond du plat avec un peu de la même sauce, glacez la bordure, entourez-la avec des lames épaisses de truffes, envoyez séparément le surplus de la sauce.

1065. — Salmis de canards sauvages à la Bourguignonne.

Videz 3 canards sauvages, remettez les foies à l'intérieur; flambez les canards, bridez-les, masquez-en l'estomac avec une *matignon,* soutenez celle-ci avec des bardes de lard; couchez les canards sur broche pour les faire rôtir à feu vif, en les tenant *vert-cuits*; au moment de servir, débrochez-les, découpez-les, rangez-les dans un sautoir;

arrosez-les avec un peu de glace, tenez-les au chaud. — Pilez les foies de canards avec un peu de glace, passez-les au tamis. Coupez les carcasses et les pilons en petits morceaux, tenez-les de côté. — D'autre part, hachez 4 échalottes, mettez-les dans une casserole avec une demi-bouteille de vin rouge, faites réduire celui-ci de moitié; additionnez alors les carcasses et les pilons coupés, 4 décil. d'espagnole, 1 décil. de bon fonds; tenez cette sauce pendant 20 minutes sur l'angle du fourneau pour la faire dépouiller; dégraissez-la, passez-la, faites-la réduire au point voulu; finissez-la, en incorporant la purée de foie; passez-la à l'étamine sur les membres de canards, chauffez ceux-ci sans ébullition pour les dresser en buisson sur une rosace de croûtons de pain frits, étalés sur le fond d'un plat; entourez-les avec une couronne de têtes de champignons; masquez les filets et la garniture avec la sauce préparée; envoyez le surplus dans une saucière.

1066. — Salmis de faisan à la Mancelle.

Bridez 2 faisans, marquez-les dans une casserole avec quelques tranches de jambon cru, un bouquet garni, un verre de vin blanc, autant de bon fonds; posez la casserole sur feu vif pour faire réduire le liquide de moitié; finissez de cuire les faisans à la bouche du four, en les retournant de temps en temps; quand ils sont à point découpez-les, chacun en six ou sept parties; parez celles-ci, rangez-les à mesure dans un sautoir. Déposez les parures, les carcasses et les pilons dans la casserole de leur cuisson, mouillez-les avec 2 décil. de bon fonds, un peu de vin blanc; ajoutez quelques parures de truffes; faites bouillir le liquide pendant quelques minutes, passez-le au tamis pour le dégraisser, l'incorporer, peu à peu, avec 6 décil. d'espagnole en réduction, de façon à obtenir une bonne sauce succulente, liée à point. — Dans l'intervalle, poussez au cornet, sur le bord du fond d'un plat d'entrée, une couronne de boules de farce à quenelle de gibier, de la grosseur et de la forme d'une petite coquille de meringue; sur chacune de ces coquilles, fixez une petite truffe cuite, tournée ronde; couvrez le plat avec un papier beurré, faites pocher la farce à la bouche du four. Au moment de servir, dressez les faisans en buisson sur le centre du plat, masquez-les avec un peu de la sauce préparée, envoyez le surplus à part.

1067. — Salmis de sarcelles aux champignons.

Videz 4 à 5 sarcelles, emballez-les dans du papier huilé, faites-les rôtir à la broche ou au four; détachez-en aussitôt les cuisses, coupez les estomacs, chacun en deux parties, rangez-les ensemble dans un sautoir, en les arrosant avec un peu de glace pour les tenir au chaud. — Hachez grossièrement les parures des sarcelles, déposez-les dans une casserole avec 2 verres de vin blanc, un bouquet d'aromates, quelques parures de champignons; couvrez la casserole, réduisez le liquide de moitié, passez-le à l'étamine; dégraissez-le, incorporez-le, peu à peu, avec 4 décil. d'espagnole en réduction. — Au moment de servir, dressez les membres de sarcelles en pyramide sur une couche de farce, pochée sur plat, entourez-les, à la base, avec une couronne de têtes de champignons; masquez-les légèrement avec un peu sauce, envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

1068. — Crépinettes de volaille aux truffes.

Hachez très-fin, séparément, 300 gram. de chairs crues de volaille bien énervées, autant de lard frais; mêlez-les pour les hacher de nouveau; assaisonnez le hachis avec sel, poivre, muscade; déposez-le dans une terrine pour le travailler à la cuiller en incorporant 2 cuillerées de velouté réduit; quelques minutes après, ajoutez 4 cuillerées à bouche de truffes crues, hachées, 3 cuillerées de foie-gras haché, distribuez ensuite l'appareil en 16 parties, de la grosseur d'un petit œuf; étalez chacune de ces parties sur un carré de crépine de porc, préalablement dégorgée, en l'entremêlant avec quelques lames de truffes crues, enveloppez cet appareil avec la crépine, en donnant aux crépinettes une forme oblongue de 2 centim. d'épaisseur; humectez-les alors au pinceau avec du beurre fondu, roulez-les à la mie de pain blanche, rangez-les sur un gril, faites-les cuire à feu modéré, en les retournant, dressez-les en couronne; emplissez le puits de celle-ci avec une garniture de petites truffes entières pelées, cuites au moment avec du vin et un peu de glace; masquez le fond du plat avec un peu d'espagnole, réduite à l'essence de truffes; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1069. — Crépinettes de faisan à la purée de marrons.

Levez les chairs de 2 petits faisans, retirez les filets mignons et un des gros filets pour les couper en dés, les déposer dans une terrine, les assaisonner avec une pincée d'épices, les mêler avec moitié de leur volume de tétine de veau, cuite, coupée en dés; avec les autres chairs des faisans, quelques bons foies de volaille ou des débris de foie-gras,

---



90. Pain de volaille à l'impériale. 91. Cailles à la chartreuse. 92. Chapon à la napolitaine.
93. Faisan à la choucroute. 94. Poulets à la chevalière. 95. Salmis de bécasses.
96. Escalopes de daim. 97. Estomacs de perdreaux.

préparez une farce à gratin; quand elle est finie, mêlez-la avec 2 ou 3 foies de poulardes cuits, coupés en petits dés, 4 à 5 cuillerées à bouche de truffes crues, hachées: en dernier lieu, ajoutez les chairs de faisan coupées en dés, distribuez l'appareil en 15 parties égales, du volume d'un œuf; posez chacune de ces parties sur un carré de crépine de porc pour les enfermer avec soin, en leur donnant une forme méplate, de l'épaisseur de 2 centim., Humectez les crépinettes avec du beurre, faites-les griller à feu modéré. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, emplissez le puits avec une purée de marrons, masquez le fond du plat avec un peu d'espagnole réduite au fumet de faisan, envoyez le surplus de cette sauce.

1070. — Crépinettes de foie-gras à la Périgueux.

Préparez la valeur de 5 à 600 gram. de hachis de porc, assaisonné de haut goût; pilez-le; pilez 5 à 6 foies de volaille cuits, mêlez-les au hachis, ainsi que 2 truffes crues, hachées; déposez l'appareil dans une terrine. — Prenez la moitié d'un foie-gras cru, divisez-le en filets carrés ou en tranches pas trop grosses, déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les, arrosez-les avec 2 cuillerées à bouche de madère; ajoutez 3 ou 4 truffes crues, coupées en filets. — Coupez en carrés une crépine de porc, fraîche, dégorgée, battue sur les parties les plus épaisses; sur chaque carré déposez une petite partie de hachis, en entremêlant les filets de truffes et de foie-gras; formez des crépinettes de forme plate, trempez-les dans du beurre fondu pour les paner, les faire griller à feu modéré pendant 25 minutes; dressez-les ensuite en couronne sur un plat chaud, versez dans le puits une sauce Périgueux.

1071. — Crépinettes de levraut à la Favorite.

Levez les filets de 2 levrauts, parez-les, ainsi que les filets mignons, coupez-les en morceaux de 4 à 5 centim. de long; déposez-les dans une terrine avec un tiers de leur volume de truffes coupées en filets; assaisonnez-les de haut goût, additionnez une pincée d'aromates pulvérisées. — Énervez les chairs des cuisses de levraut, mêlez-les avec le restant des filets pour les hacher avec un tiers de leur volume de filets de porc frais, autant de lard; assaisonnez le hachis, ajoutez quelques cuillerées à bouche d'espagnole réduite au vin; divisez l'appareil en 15 parties, du volume d'un œuf. — Étalez sur un linge une crépine de porc, préalablement dégorgée, aplatissez les parties les plus épaisses, à l'aide du rouleau, divisez-la en 15 carrés longs, assez grands pour contenir une portion de l'appareil; étalez celui-ci en couche sur les carrés de crépine; rangez sur cet appareil les filets et les truffes tenus en réserve; masquez-les avec une autre couche d'appareil, ployez la crépine en donnant aux crépinettes une forme ovale; posez à mesure celle-ci sur un plafond beurré, arrosez-les avec du beurre, faites-les cuire au four; dressez-les ensuite en couronne sur un plat chaud, dont le fond est masqué avec une mince couche de farce pochée; garnissez le puits de la couronne avec des truffes et de petites quenelles, masquez légèrement le fond du plat avec un peu d'espagnole, réduite au fumet de gibier; glacez les crépinettes, envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1072. — Pain de volaille à l'Impériale. (Dessin nº 90.)

Beurrez un moule à dôme, haut de forme, décorez-le, au fond, avec une rosace de langue à l'écarlate bien rouge; emplissez-le avec de la farce de volaille à l'impériale (nº 238), mais en laissant un creux sur le centre; emplissez celui-ci avec une montglas de volaille, liée avec un peu de bonne sauce réduite; couvrez le dessus avec du papier beurré, masqué avec une couche de farce. Posez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, poussez-le à la bouche du four modéré, afin de maintenir l'eau au même degré, sans ébullition; vingt-cinq à trente minutes après, l'appareil doit se trouver suffisamment poché, retirez alors le moule, essuyez-le, renversez le pain sur un plat d'entrée bordé; entourez-le à sa base avec une couronne formée avec des crêtes et d'épaisses lames de truffes alternées. Piquez sur le point central du pain un hâtelet garni avec une truffe; envoyez à part une saucière de sauce suprême.

1073. — Pain de volaille à la Montglas. (Dessin nº 72.)

Déposez dans une poêle un morceau de beurre, une échalotte, une cuillerée à bouche d'oignon haché, un morceau de jambon cru coupé en dés, quelques champignons coupés comme le jambon, et enfin une quinzaine de foies de volaille; assaisonnez ceux-ci avec sel et poivre, faites-les sauter à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient cuits; pilez-les alors avec moitié de leur volume de panade, additionnez quelques cuillerées à bouche de sauce madère réduite, 2 œufs entiers, 8 jaunes d'œuf; passez l'appareil au tamis, déposez-le dans une terrine, incorporez 5 à 6 cuillerées à bouche de truffes hachées, ainsi que 5 à 6 blancs d'œuf fouettés. Versez cet appareil dans un moule à cylindre de forme basse, cannelé, beurré, fariné; posez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur; couvrez-le avec du papier beurré, poussez-le au four pour faire pocher l'appareil à point;

démoulez alors le pain sur un plat, emplissez le puits avec une *montglas* de truffes et de champignons, masquez-le avec une sauce madère, envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière.

1074. — Pain de volaille à la d'Orléans.

Préparez une farce à quenelle de volaille, avec moitié beurre frais, moitié beurre d'écrevisse; quand elle est passée, finissez-la, en mêlant 2 cuillerées à bouche de purée de volaille un peu ferme; essayez la consistance de cette farce, afin de la rectifier au besoin; avec elle, emplissez un moule à cylindre uni; couvrez l'appareil avec du papier beurré, faites-le pocher au *bain-marie*. — Dans l'intervalle, fixez au centre d'un plat d'entrée un tampon en pain frit, d'un diamètre moindre que celui du cylindre du moule. Au moment de servir, essuyez bien le moule, renversez le pain sur le plat; masquez-le vivement avec un peu de sauce allemande, finie au beurre d'écrevisse; fixez sur le tampon une petite coupe en fer-blanc, masquée avec de la pâte, emplissez celle-ci avec de petites truffes tournées, entourez la base du pain avec une couronne de têtes de champignons, saucez légèrement l'entrée, envoyez le restant de la sauce à part.

1075. — Pain de faisan à la Lucullus.

Levez les filets de 2 faisans, parez les chairs; avec elles, marquez une farce à quenelle peu beurrée. — Faites rôtir les cuisses des faisans pour en retirer les chairs, pilez celles-ci avec quelques foies de poulardes cuits, additionnez 6 jaunes d'œuf, puis 2 décil. de sauce madère réduite, refroidie, ainsi qu'une pointe de muscade; passez cet appareil à l'étamine, incorporez-en la moitié à la farce, en même temps qu'un salpicon de truffes crues; essayez sa consistance; avec cette farce, emplissez un moule à cylindre uni, beurré; couvrez le dessus avec du papier beurré; faites pocher le pain au *bain-marie* pendant 40 minutes. — Au moment de servir, renversez le pain sur un plat chaud, masquez-le légèrement avec une bonne espagnole, réduite au fumet de faisan, puis dressez autour une couronne de moyennes truffes rondes, cuites sans être pelées, vidées, garnies avec le restant de la purée de faisan. Envoyez séparément une saucière de sauce préparée.

1076. — Pain de perdreaux à la Nemours.

Levez les filets de 4 à 5 perdreaux; parez-les; avec ces chairs, préparez une farce à quenelle. — Parez les filets mignons, battez-les légèrement, masquez-les, d'un côté, avec une petite couche de farce, sablez-les, de ce côté, avec du maigre de jambon cuit, haché; marquez alors ces filets dans un sautoir avec du beurre épuré, en leur donnant la forme d'un croissant. — Beurrez un moule à dôme, masquez les parois intérieures avec des lames de truffes noires; emplissez le moule avec la farce préparée, finie avec quelques cuillerées à bouche de sauce espagnole, réduite au fumet de gibier; faites pocher le pain au *bain-marie*. — Au moment de servir, faites pocher les filets mignons, renversez le pain sur un plat, masquez légèrement ce pain avec de la sauce brune, réduite au fumet de perdreaux; entourez-le, à la base, avec les filets mignons pochés, et les alternant avec de grosses crêtes de volaille bien blanches; envoyez à part le surplus de la sauce.

1077. — Pain de bécasses à la Cussy.

Levez les gros filets de 2 bécasses et ceux d'un poulet, parez-les, coupez-les en morceaux; avec ces chairs, préparez une farce à quenelle. — Faites rôtir au four les cuisses de bécasses et de poulet, retirez-en les chairs pour les piler; quand elles sont converties en pâte, délayez-les avec 2 décil. de sauce brune réduite au madère; passez-les à l'étamine. Mêlez cette purée à la farce, essayez sa consistance; avec elle, emplissez un moule à cylindre, cannelé; faites pocher le pain au *bain-marie*. — Coupez les filets mignons de bécasse et de poulets en montglas, déposez-les dans une casserole, mêlez-les avec une égale quantité de truffes et de champignons, également coupés en montglas; liez cette montglas avec un peu d'espagnole réduite au fumet de bécasse; tenez-la au chaud. — Quand le pain est poché, renversez-le sur un plat, emplissez le puits avec la *montglas*; entourez le pain avec une garniture de truffes en lames, masquez-le avec un peu de sauce salmis, envoyez le restant de cette sauce.

1078. — Pain de foie-gras à la Trévise.

Faites sauter aux fines herbes quelques beaux foies de poulardes; quand ils sont cuits, arrosez-les avec un peu de sauce madère; pilez-les, passez-les au tamis; mêlez cette purée avec la moitié de son volume de farce à quenelle, peu beurrée; assaisonnez l'appareil avec une pointe de cayenne, additionnez 6 jaunes d'œuf; avec cet appareil emplissez un moule uni, beurré, saupoudré à l'intérieur avec des truffes hachées; couvrez le moule avec du papier beurré, faites pocher le pain au *bain-marie;* quand il est raffermi, démoulez-le sur le centre d'un plat chaud;

entourez-le avec une couronne de belles crêtes, alternées chacune avec une lame de foie-gras, masquez le pain avec une sauce madère, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1079. — Pain de levraut au Chasseur.

Avec les cuisses d'un levraut, préparez une farce à quenelle; quand elle est passée, finissez-la avec un peu de sauce au madère; avec cette farce, emplissez un petit moule à cylindre, uni, de forme basse; posez le moule dans un plafond, avec de l'eau, faites pocher l'appareil au *bain-marie.* — Coupez transversalement 2 filets de levraut en grosses escalopes, battez celles-ci, salez-les, marquez-les dans un sautoir. Au moment de servir, renversez le pain sur un plat d'entrée, masquez-le légèrement avec une sauce madère; faites vivement sauter les escalopes, dressez-les en couronne sur le haut du pain, emplissez le puits avec une garniture de truffes cuites au vin; envoyez à part le surplus de la sauce madère.

1080. — Pain de merlan à la crème.

Avec les filets de quelques merlans bien frais, préparez une farce à la crème (v. nº 238); avec cette farce, emplissez un moule à cylindre beurré, couvrez-le avec un papier beurré, faites-le pocher au *bain-marie.* — Au moment de servir, démoulez ce pain sur un plat, masquez-le légèrement avec un peu de béchamel réduite. Emplissez le puits avec un ragoût, composé d'huîtres et de champignons émincés; entourez-le, à sa base, avec une couronne de belles queues d'écrevisses; envoyez à part une saucière de béchamel, beurrée.

1081. — Pain de carpe à la Dartois.

Préparez une farce avec 400 gram. de chairs de carpe, 200 gram. de chairs de brochet, 400 gram. de panade, 300 gram. de beurre, les filets de 4 anchois, 4 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, sel, muscade, 1 œuf entier, 6 jaunes; quand elle est bien pilée, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la vigoureusement avec une cuiller, en incorporant, peu à peu, 5 à 6 cuillerées à bouche d'allemande réduite, autant de purée Soubise. Essayez cette farce pour la rectifier au besoin, puis versez-la dans un moule à cylindre, beurré; faites pocher le pain au *bain-marie.* — Au moment de servir, démoulez ce pain sur un plat, emplissez le puits avec une garniture de queues d'écrevisses, entourez-le à sa base avec des laitances de carpes, masquez-le avec une sauce régence; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière.

1082. — Aspasia de volaille.

Préparez un godiveau avec 500 gram. de chairs de volaille, 750 gram. de graisse de rognons de bœuf (v. nº 234). Avec ce godiveau, formez, sur la table farinée, de petites quenelles de forme ronde et plate, montez ces quenelles par rangs, au fond et contre les parois d'un moule à timbale beurré, en alternant chaque quenelle avec une lame ronde de truffe crue. Emplissez le vide du moule avec le restant du godiveau, fermez le moule, enveloppez-le dans une serviette, plongez-le à l'eau bouillante dans une marmite, fermez celle-ci, retirez-la sur l'angle du fourneau. Une heure et demie après, sortez le moule de l'eau pour le déballer; enlevez le godiveau du centre, en le coupant, puis emplissez le vide avec un ragoût composé de crêtes et de rognons de volaille, légèrement lié avec une sauce blonde, réduite avec les parures des truffes; renversez alors le moule sur un plat, masquez l'entrée avec le restant de la sauce, envoyez-la aussitôt.

1083. — Soufflé de volaille aux truffes.

Déposez dans le mortier les chairs blanches de 2 poulets cuits, pilez-les, mêlez-les avec un tiers de leur volume de beurre; 5 minutes après, ajoutez un quart de leur volume de béchamel froide, réduite, très-serrée, ainsi qu'une cuillerée à bouche de farce de volaille crue; pilez encore l'appareil, assaisonnez-le avec sel et muscade, passez-le au tamis. — Une demi-heure avant de servir, versez l'appareil dans une casserole pour le chauffer légèrement, en le travaillant; retirez-le aussitôt du feu, incorporez, peu à peu, un œuf entier et 8 jaunes; 2 minutes après, incorporez 6 à 7 blancs fouettés; quand le mélange est opéré, versez l'appareil, par couches, dans une casserole à soufflé, en alternant chaque couche avec une pincée de truffes cuites, coupées en petits dés; emplissez la casserole seulement aux trois quarts de sa hauteur, poussez-la aussitôt à four modéré, pour cuire le soufflé pendant 25 minutes, mais il faut s'arranger de façon à pouvoir le servir aussitôt cuit. En sortant la casserole du four, posez-la sur un petit plafond couvert de cendres chaudes, couvrez-la avec une cloche chauffée; envoyez ainsi le soufflé dans la salle à manger : les maîtres d'hôtel doivent poser la casserole sur un plat après l'avoir bien essuyée. — Pour un dîner de 12 personnes, il convient de servir 2 soufflés.

1084. — Purée de volaille à la Talleyrand. (Dessin nº 66.)

Levez les chairs de 2 estomacs de poulets cuits, refroidis; supprimez-en la peau, coupez-les en petits morceaux,

pour les piler avec un morceau de beurre; quand elles sont converties en pâte, mêlez-les avec 4 cuillerées à bouche de bonne béchamel réduite, assaisonnez-les avec du sel, une pointe de muscade, ainsi qu'une pincée de sucre : passez-les au tamis. Versez cette purée dans une casserole pour la tenir au frais jusqu'au moment de l'employer. Chauffez-la alors sur feu modéré, en la tournant, mais sans la faire bouillir, finissez-la avec 4 cuillerées à bouche de glace fondue; versez-la aussitôt dans le puits d'une bordure en farce de volaille à la crème (v. nº 238), pochée au moment dans un moule, décoré avec de la langue bien rouge, mais dont le fond est légèrement concave; dressez sur celle-ci une couronne d'œufs pochés, en les alternant, chacun avec une crête de langue écarlate bien rouge; glacez la langue, masquez légèrement les œufs avec un peu de sauce suprême; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1085. — Purée de perdreaux à la d'Alembert.

Avec les chairs cuites de 2 perdreaux, préparez une purée, en procédant d'après les prescriptions données au nº 434. — d'autre part, préparez une farce à quenelle de perdreaux; avec cette farce, emplissez 10 à 12 moules à dariole; rangez ceux-ci dans un sautoir, faites pocher la farce au *bain-marie*. — Au moment de servir, démoulez ces petits pains, dressez-les en couronne sur un plat, versez dans le puits de la couronne la purée de perdreaux, chauffée au moment, finie avec un morceau de beurre, un peu de glace fondue; masquez les petits pains avec un peu de sauce salmis; posez sur chacun d'eux un rond de jambon cuit, glacé au pinceau; envoyez à part une sauce salmis, succulente.

1086. — Purée de faisan à la Gastronome.

Préparez une purée de faisan dans les mêmes proportions que la purée de volaille (nº 1084); tenez-la à couvert dans un lieu frais. — Parez 10 à 12 filets mignons de faisan, bigarrez-les aux truffes, marquez-les dans un sautoir avec du beurre clarifié, en leur donnant la forme d'un anneau. — Coupez avec un coupe-pâte de 3 à 4 centim. de diamètre 8 à 10 ronds de langue écarlate, autant de ronds de truffes cuites. — Au moment de servir, chauffez vivement la langue écarlate dans du jus clair, bouillant; faites pocher les filets mignons à feu vif; chauffez la purée en la tournant, sans la faire bouillir; dressez-la bien chaude dans un plat; dressez les filets mignons en rosace sur les côtés et une truffe ronde sur le milieu; dressez alentour les ronds de truffes et de langue.

1087. — Purée de faisan aux truffes.

Avec les chairs d'un faisan cuit, préparez une purée; déposez-la dans une casserole, tenez-la au frais. Au moment de servir, additionnez à la purée un morceau de beurre, un peu de glace fondue, chauffez-la en la travaillant, mais sans la faire bouillir; quand elle est chaude, ajoutez une julienne de truffes cuites au moment avec un peu de madère; versez-la dans une bordure de farce de gibier, pochée dans un moule à fond concave; sur cette purée, dressez 8 à 9 petits œufs cuits mollets; posez, entre chacun de ces œufs, une grosse lame de truffe, coupée en crête. Arrosez la purée avec de la glace fondue, masquez le fond du plat avec un peu de sauce salmis. Envoyez à part une saucière de cette sauce.

1088. — Purée de faisan à l'Italienne.

Parez, pilez les chairs cuites d'un faisan; quand elles sont converties en pâte, ajoutez moitié de leur volume de purée de riz, bien cuit avec du bouillon, mais tenu épais comme un risot; ajoutez encore un morceau de bon beurre; assaisonnez la farce, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine. — Au moment de servir, mêlez un peu de bonne glace à la purée, chauffez-la en la tournant sans la quitter, sans la faire bouillir; dressez-la dans la casserole d'argent; lissez-la en dessus, puis entourez-la avec une couronne d'œufs de pintade, cuits mollets, dépouillés de leur coquille; arrosez la purée avec un peu de glace.

1089. — Purée de grives à la Chambellan.

Levez les chairs d'une vingtaine de grives cuites, mettez-les dans un mortier avec les foies des grives et une petite partie des intestins cuits; pilez-les, assaisonnez-les, mêlez-les avec quelques cuillerées à bouche de bonne espagnole réduite et froide, passez-les au tamis; tenez la purée au frais et à couvert dans une casserole. — Au moment de servir, chauffez la purée avec un morceau de beurre, un peu de glace; dressez-la dans une croûte à flan disposée sur un plat et collée; entourez cette croûte avec une couronne de rissoles aux truffes, arrosez la purée avec un peu de glace fondue, ornez sa surface avec un décor formé avec de grosses lames de truffes.

1090. — Bordure à la Toulouse. (Dessin nº 67.)

Préparez une garniture Toulouse, composée avec de beaux foies de poulardes ou des escalopes de foie-gras,

cuites; des crêtes bien blanches, des rognons de coq, des escalopes, de grosses truffes noires, des mousserons ou têtes de champignons tournés cuits, bien blancs; tenez au chaud toutes ces garnitures. — D'autre part, préparez une bonne farce de volaille, avec de la panade de riz, du beurre fin, assaisonnée de haut goût; avec cette farce, emplissez un moule à bordure cannelé, beurré; masquez la farce avec du papier, faites-la pocher au bain-marie pendant 20 minutes. — Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat d'entrée, garnissez le puits avec les garnitures préparées, masquez-les à mesure avec un peu de bon velouté réduit avec les parures et la cuisson des champignons, masquez également le fond du plat; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1091. — Bordure au Chasseur.

Avec les chairs de 3 perdreaux, préparez une farce à quenelle, mais en réservant les filets mignons; avec une partie de la farce, emplissez un moule à bordure, couvrez-le en dessus avec un rond de papier, faites-le pocher au bain-marie; contisez les filets mignons avec des truffes, marquez-les dans un sautoir avec du beurre; avec le surplus de la farce, moulez des quenelles dans une cuiller à café, faites-les pocher, déposez-les dans un sautoir, mêlez-les avec quelques têtes de champignons, quelques escalopes de foies de poulardes ou de foie-gras. — Au moment de servir, saucez ces garnitures avec une bonne espagnole, réduite au fumet de perdreaux, bien chaude; chauffez les garnitures sans ébullition, dressez la bordure sur un plat, emplissez-en le vide avec les garnitures; sur celles-ci, dressez les filets mignons en rosace, pochés au moment. Saucez légèrement la bordure avec la même sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

1092. — Bordure à la Marinière.

Préparez une farce à quenelle de brochet; avec celle-ci, emplissez un moule à bordure, ouvré, beurré; couvrez la farce avec un rond de papier, faites-la pocher au bain-marie. — Avec le restant de la farce, mêlée avec du beurre d'écrevisse, préparez quelques quenelles, moulées avec une cuiller à café; moulez également une grosse quenelle ronde, sur papier, cloutez-la avec des truffes. Quand les petites quenelles sont pochées, déposez-les dans un sautoir, mêlez-les avec quelques douzaines d'huîtres pochées, parées, quelques laitances blanchies, quelques lames de truffes cuites. — Au moment de servir, liez les garnitures avec une bonne sauce normande, bien chaude, chauffez-les sans ébullition. Démoulez la bordure sur un plat, emplissez le vide avec les garnitures, ajoutez quelques tranches de cornichons, posez sur le haut la quenelle cloutée; entourez celle-ci avec 4 écrevisses entières, ayant la queue épluchée; masquez la bordure avec un peu de sauce normande; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1093. — Timbale de volaille à la Parisienne. (Dessin n° 105.)

Beurrez un moule à timbale, décorez-le avec des truffes, dans le genre que représente le dessin; masquez ce décor, ainsi que les parois et le fond du moule, avec une couche de farce à quenelle de volaille, ayant 2 centim. d'épaisseur; emplissez alors le vide avec un ragoût composé d'escalopes de volaille aux champignons, lié avec de bon velouté; fermez aussitôt l'ouverture de la timbale avec une abaisse de farce, étalée sur un rond de papier beurré; posez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'au quart de sa hauteur, faites pocher la farce au *bain-marie*. — Au moment de servir, retirez le papier qui couvre la farce, penchez le moule, en soutenant la timbale avec un linge, afin d'égoutter l'humidité, puis renversez la timbale sur un plat bordé; ornez le dessus de la timbale avec une couronne de petites escalopes de foie-gras et sur le centre de celle-ci, dressez un bouquet de belles crêtes. Glacez les escalopes; envoyez séparément une saucière de velouté réduit à l'essence de truffes.

1094. — Timbale de perdreaux à la Montmirel.

Préparez 7 à 800 gram. de farce de perdreaux peu beurrée. — Beurrez grassement un moule à dôme, décorez-le avec des croissants de truffes symétriquement disposés en forme d'écailles; soutenez ce décor avec une couche de farce de 1 centim. d'épaisseur, puis garnissez l'intérieur de la timbale avec un ragoût composé de foie-gras, de crêtes, de rognons, de champignons, saucé avec une espagnole réduite à l'essence de perdreaux : ce ragoût doit être froid. Fermez l'embouchure avec le restant de la farce, préalablement étalée sur un rond de papier beurré; posez le moule sur une grille disposée sur le fond d'une casserole, contenant de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; poussez la casserole au four modéré, faites pocher la farce pendant trois quarts d'heure, sans ébullition.

Au moment de servir, démoulez la timbale sur plat, entourez-la avec quelques petites truffes entières, tournées et cuites au moment avec un peu de madère; fixez sur le centre de la timbale, à l'aide d'une brochette en argent, une belle truffe entière, bien glacée; entourez la timbale, à sa base, avec quelques filets mignons de perdreaux, parés et cuits en forme de croissants; envoyez à part le surplus de la sauce au fumet de perdreaux.

1095. — Timbale à la Beauharnais.

Préparez 5 à 600 gram. de farce de volaille à la crème (nº 238), tenez-la sur glace pendant 10 minutes. — Beurrez grassement un moule à timbale, saupoudrez le fond et les parois avec des truffes bien noires, mêlées avec une égale quantité de langue à l'écarlate bien rouge, l'une et l'autre, coupées en petits dés réguliers; laissez le moule sur glace, puis masquez les parois et le fond avec une couche de la farce préparée, ayant l'épaisseur de 1 centim. — D'autre part, préparez un ragoût composé avec des crêtes et des rognons de volaille, de petites têtes de champignons, des escalopes de foie-gras; déposez ces garnitures dans un sautoir, liez-les avec une bonne béchamel, réduite avec de la glace; laissez refroidir le ragoût. — Quarante-cinq minutes avant de servir, emplissez le vide de la timbale avec le ragoût, couvrez celui-ci avec un rond de papier, masqué de farce; soudez cette farce avec celle des bords; posez le moule au bain-marie pour faire pocher la timbale. — Au moment de servir, enlevez le rond de papier, renversez la timbale sur un couvercle de casserole, sans retirer le moule, pour égoutter l'humidité; glissez-la ensuite sur un plat chaud, masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce à la crème, réduite avec de bonne glace; envoyez le surplus dans une saucière.

1096. — Timbale à la Marseillaise.

Retirez le noyau à 1 kilogr. d'olives bien vertes, en les tournant; faites-les dégorger à l'eau froide, pour les dessaler; égouttez-les sur une serviette, épongez-les, emplissez l'intérieur avec de la farce à quenelle crue, en poussant celle-ci au cornet. Quand elles sont farcies, plongez-les à l'eau bien chaude, tenez-les sur le côté du feu pendant un quart d'heure, égouttez-les ensuite pour les monter en rangs superposés au fond et autour d'un moule à dôme beurré. Humectez-les légèrement avec du blanc d'œuf, du côté intérieur, soutenez-les avec une couche de farce de 1/2 centim. d'épaisseur, puis emplissez le vide du moule avec un ragoût composé d'escalopes de filets de canard et de champignons émincés, lié avec une sauce au madère serrée. Couvrez la timbale avec un rond de papier beurré, préalablement masqué avec une couche de farce; posez alors le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; faites pocher la timbale au *bain-marie* pendant une heure. — Au moment de servir, retirez le moule, essuyez-le, renversez la timbale sur un plat; masquez-la légèrement avec un peu de sauce madère; entourez-la, à sa base, avec une couronne de belles têtes de champignons; envoyez le restant de la sauce à part.

1097. — Timbale de soles à l'Ambassadrice. (Dessin nº 89.)

Préparez une farce à quenelle de poisson, dont une partie blanche, l'autre finie avec du beurre d'écrevisse; étalez celle-ci sur du papier beurré, en couche de 1/2 centim. d'épaisseur; faites-la pocher, en la plongeant à l'eau bouillante, laissez-la refroidir. Sur cette farce, coupez une bande de 2 centim. de large, distribuez celle-ci en triangles allongés, aussi longs que la hauteur du moule à timbale choisi; beurrez ce moule, incrustez-le sur de la glace pilée, puis appliquez les triangles contre les parois intérieures du moule, avec la pointe en bas, les uns à côté des autres. Emplissez les vides que laissent les triangles, contre les parois, avec de la farce crue, en donnant à cette couche la même épaisseur qu'aux triangles. Garnissez le vide de la timbale avec un ragoût composé de filets de soles, de champignons, de queues d'écrevisses, légèrement lié avec un peu de velouté réduit : ce ragoût doit être froid. Couvrez l'orifice du moule avec le restant de la farce et celle-ci avec un rond de papier beurré; posez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; faites pocher la farce au *bain-marie* pendant une heure. Au moment de servir, démoulez la timbale sur un plat; dressez sur le haut un bouquet d'huîtres blanchies, parées, très-légèrement saucées; entourez la base de la timbale avec une couronne de petites truffes rondes; glacez-la au pinceau, envoyez à part une saucière de sauce diplomate.

1098. — Timbale de queues d'écrevisses à la Maréchale. (Dessin nº 103.)

Cuisez une centaine de moyennes écrevisses vivantes dans un court-bouillon; laissez-les refroidir pour en détacher les queues, puis retirez les coquilles de celles-ci; parez-les, montez-les en rangs superposés contre les parois intérieures d'un moule à dôme beurré, en les soutenant à mesure avec de la farce à quenelle, poussée au cornet; lissez cette farce avec une cuiller trempée dans de l'eau tiède. Emplissez l'intérieur de la timbale avec un ragoût froid, composé d'huîtres, de laitances et de champignons, lié avec une bonne sauce normande, peu serrée; fermez l'embouchure de la timbale avec une couche de farce, soudez-la avec celle des bords, puis posez le moule dans une casserole avec un peu d'eau pour faire pocher la farce au bain-marie. — Au moment de servir, essuyez bien le moule, égouttez-en le beurre, renversez la timbale sur un plat bordé, piquez sur le point central un petit hâtelet garni d'une truffe, humectez les surfaces au pinceau avec du beurre d'écrevisse; envoyez séparément une saucière de sauce bordelaise.

1099. — Timbale à la Princesse.

Beurrez un moule à dôme, panez-le à la mie de pain. — Préparez 5 à 600 gram. de pâte à foncer, laissez-la reposer pour la diviser en petites bandes; roulez celles-ci sur la table farinée, en cordons de l'épaisseur d'un macaroni, aussi longs que possible; montez ces cordons contre les parois intérieures du moule beurré, en commençant du point central et en humectant à mesure la pâte (au pinceau) avec du beurre fondu. Emplissez le vide de la timbale avec une montglas, composée avec truffes, champignons, filets de volaille, liée avec quelques cuillerées de farce à quenelle; couvrez ensuite l'appareil avec une abaisse mince de pâte. Posez le moule sur un plafond, poussez-le au four chaud. — Quarante-cinq minutes après, la pâte doit se trouver cuite, de belle couleur; démoulez alors la timbale sur un plat, glacez-la, entourez-la, à sa base, avec une couronne de moyennes quenelles de volaille; saucez légèrement celles-ci avec du velouté réduit à l'essence de truffes, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1100. — Timbale de foie-gras à la Montesquieu.

Beurrez une demi-feuille de papier, posez-la sur une plaque, masquez-la avec une couche de farce à quenelle de volaille de l'épaisseur de 6 à 7 millim.; lissez cette farce avec la lame d'un couteau trempée dans du blanc d'œuf, saupoudrez-en toute la surface avec des truffes noires, hachées, de façon à masquer complétement la farce; couvrez-la avec un papier beurré, poussez-la à four doux pour la faire pocher; dès qu'elle est raffermie, sortez-la pour la laisser refroidir, la découper avec un petit coupe-pâte rond. Beurrez un moule à dôme, entourez-le avec de la glace pilée, appliquez les ronds de farce contre les parois du moule, en les disposant symétriquement, mais en observant d'appuyer lé côté truffé contre les parois du moule; masquez ces ronds avec une couche de farce de volaille crue, ayant l'épaisseur de 1 centim.; emplissez aussitôt le vide de la timbale avec un ragoût froid, composé d'escalopes de foie-gras et de truffes en lames, lié avec un peu de sauce madère, réduite avec la cuisson des truffes. Fermez l'ouverture du moule avec une épaisse couche de farce, étendue sur un papier beurré; soudez-la attentivement, posez le moule dans une casserole, sur un trépied, avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur, pour faire pocher la farce au bain-marie pendant une heure. — Au moment de servir, démoulez la timbale sur un plat, entourez-la avec une couronne d'escalopes de foie-gras parées à cru, farinées, sautées à feu vif; masquez légèrement la timbale et les escalopes avec une sauce madère; envoyez à part le surplus de cette sauce.

1101. — Timbale de macaroni à la Parisienne.

Cuisez 500 gram. de moyen macaroni, égouttez-le sur un linge sans le rafraîchir, montez-le en spirale contre les parois d'un moule à dôme beurré; cela fait, humectez légèrement le macaroni avec du blanc d'œuf, masquez-le, au fond et autour, avec une couche de farce à quenelle crue, ayant 1 centim. 1/2 d'épaisseur; emplissez le vide de la timbale avec un ragoût d'escalopes de volaille aux champignons, légèrement lié avec une sauce napolitaine. Fermez l'ouverture du moule avec une couche de farce, étalée sur un rond de papier beurré; tenez la timbale au bain-marie pendant une heure. — Au moment de servir, retirez la timbale, renversez-la sur le centre d'un plat; entourez-la, à sa base, avec une couronne de belles crêtes; masquez légèrement celles-ci avec du velouté réduit; envoyez à part une saucière de sauce napolitaine.

1102. — Timbale de macaroni à la Chevreuse. (Dessin n° 99.)

Beurrez un petit moule de forme conique. — Cuisez à l'eau salée 300 gram. de moyen macaroni; aussitôt cuit, égouttez-le dans un passoire; étalez-le sur une serviette pour le laisser refroidir, puis montez-le en spirale contre les parois intérieures du moule, au fond et autour; humectez-le avec un peu de blanc d'œuf, soutenez-le avec une couche de farce à quenelle de faisan, crue, ayant 15 millim. d'épaisseur. Emplissez le vide du moule avec une montglas de gibier, mêlée avec des truffes, liée avec de l'espagnole réduite au madère; fermez l'ouverture avec une couche de farce crue et un rond de papier; posez le moule dans une casserole avec de l'eau pour faire pocher la farce au *bain-marie* pendant une heure. Au moment de servir, égouttez le moule, renversez la timbale sur le centre d'un plat, piquez sur le haut un petit hâtelet garni d'une truffe; entourez-la, à sa base, avec une couronne de quenelles de faisan, cloutées aux truffes; masquez aussitôt celles-ci avec un peu d'espagnole réduite au fumet de faisan, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1103. — Timbale de macaroni à la Romaine.

Beurrez un moule à timbale, panez-le. Abaissez 5 à 600 gram. de pâte à foncer fine, en une bande ayant en longueur trois fois le diamètre (la largeur) du moule; saupoudrez-la avec de la farine, roulez-la sur elle-même. Avec les parures de cette pâte, formez une autre abaisse ronde du diamètre du moule; posez-la dans le fond de

celui-ci; humectez les bords de cette abaisse, puis déroulez la bande de pâte, en l'appuyant contre les parois intérieures du moule et en la faisant porter sur l'abaisse du fond, pour la souder avec celle-ci. Piquez la pâte pour expulser l'air comprimé ; emplissez le vide de la timbale avec un ragoût de macaroni coupé en tiges, mêlé avec une garniture composée de crêtes, de rognons, de truffes et de filets de grives, liée avec un peu de sauce napolitaine. Fermez l'ouverture du moule avec une abaisse de pâte, posez la timbale sur une plaque, poussez-la au four modéré pour la cuire pendant 40 à 50 minutes. En la sortant du four, renversez-la sur un plat, glacez-la, entourez-la, à sa base, avec une quinzaine de filets de grives sautés au moment, alternés chacun avec une lame de truffe. Envoyez à part une saucière de sauce madère ou de sauce napolitaine.

1104. — Timbale de macaroni à la crème.

Foncez un moule à timbale avec de la pâte fine et mince. — Cuisez à l'eau salée 3 à 400 gram. de macaroni cassé de 2 à 3 centim. de long; quand il est cuit, égouttez-le, sans le rafraîchir; versez-le dans une casserole, mêlez-le avec un morceau de beurre, 3 décil. de béchamel, réduite avec un morceau de glace; saupoudrez-le avec 2 poignées de parmesan râpé, ajoutez une pointe de muscade, liez-le, hors du feu, en le sautant; versez-le alors dans la timbale; couvrez celle-ci avec une abaisse de pâte. Posez le moule sur un petit plafond, poussez-le à four chaud. — Quand la pâte est cuite, de belle couleur, renversez la timbale sur un plat, glacez-la, enlevez un rond sur la partie centrale du haut, afin de retirer quelques cuillerées de macaroni; remplacez celui-ci par un ragoût composé de crêtes, de rognons de volaille, ainsi que des truffes. Remettez le rond enlevé, entourez la timbale, à sa base, avec une douzaine de filets mignons de poulet bigarrés aux truffes, pochés au beurre en forme de croissant. Envoyez à part une saucière de sauce à la crème.

1105. — Timbale de ravioles au Parmesan. (Dessin n° 104.)

Beurrez un moule à timbale, décorez-le avec des bandes minces de pâte à nouille, en les appliquant en diagonale contre les parois du moule, dans le genre que représente le dessin; foncez ensuite le moule avec de la pâte fine. Masquez le fond et les parois de la pâte avec du papier beurré, emplissez le vide avec de la farine ordinaire, pour cuire la timbale *à blanc* — Quand la pâte est de belle couleur, videz la timbale sans la briser, retirez le papier pendant qu'elle est encore chaude. Coupez alors sur le fond, à l'aide d'un coupe-pâte de 10 centim. de diamètre, un rond de pâte cuite, mais en le laissant sur place. Emplissez la timbale par couches alternées avec des petites ravioles de volaille (v. n° 215), mêlées avec un ragoût composé d'escalopes de foie-gras et de truffes cuites, coupées en lames. Renversez aussitôt la timbale sur un plat, enlevez le rond coupé, saucez légèrement l'intérieur de la timbale par cette ouverture; dressez sur le haut une couronne de ravioles, et au centre de cette couronne, dressez un petit bouquet de rognons de coq. Envoyez à part une saucière de sauce napolitaine.

1106. — Timbale de nouilles à la Milanaise.

Avec 500 gram. de pâte fine, foncez un moule à timbale beurré. — Faites blanchir la valeur de 5 à 600 gram. de nouilles émincées, égouttez-les, assaisonnez-les avec du beurre et du parmesan, un peu de glace, mêlée avec de la sauce tomate. Quarante minutes avant de servir, emplissez la timbale avec cet appareil, par couches, en alternant chaque couche avec des escalopes de filets de perdreaux et de foie-gras, liées avec un peu de bonne espagnole, réduite au fumet de gibier; couvrez la timbale avec une abaisse de pâte, poussez-la à four vif; quand elle est de belle couleur, retirez-la du four pour la démouler sur un plat, glacez-la entièrement, entourez-la, à sa base, avec une couronne de moyennes quenelles de perdreaux, glacez celle-ci au pinceau, envoyez à part une saucière d'espagnole, réduite au fumet de gibier.

1107. — Timbale de lasagnes à la Génoise.

Foncez un moule à timbale avec de la pâte fine, masquez cette pâte, au fond et autour, avec du papier beurré, emplissez-la avec de la farine ordinaire pour la cuire au four ; quand elle est sortie, videz-la, en la laissant dans le moule. — Préparez une pâte à nouille avec 8 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, l'eau nécessaire, laissez-la reposer ; divisez-la en deux parties, abaissez celles-ci très-minces pour la distribuer en ronds de 4 centim. de diamètre ; plongez ces ronds à l'eau bouillante et salée; 3 minutes après, retirez la casserole du feu pour enlever ces ronds à l'écumoire par petite quantité à la fois. Déposez-les à mesure sur de larges tamis pour les bien égoutter ; placez-les ensuite dans un sautoir, saupoudrez-les avec du parmesan, arrosez-les avec du beurre à la *noisette*, mêlé avec de

---



98. Petites timbales, à la Palhen. 99. Timbale de macaroni à la chevreuse. 100. Caſserole au riz à la jussienne
101. Croustade de riz, purée de faisan. 102. Chartreuse de perdreaux. 103. Timbale d'ecreviſses à la maréchale
104 Timbale de ravioles. 105. Timbale de volaille à la parisienne.

la glace fondue et un peu de sauce tomate. Dressez alors les lasagnes par couche dans la timbale, en alternant chaque couche avec une montglas composée avec du foie-gras et des cèpes cuits ; arrosez la montglas avec un peu de sauce madère. Finissez d'emplir ainsi la timbale, tenez-la pendant 10 minutes au four ; démoulez-la sur un plat pour la glacer et l'entourer, à sa base, avec une vingtaine de filets de grives sautés ; masquez ceux-ci avec une peu de sauce salmis, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1108. — Timbale à la Piémontaise.

Cuisez 5 à 600 gram. de riz de Piémont, en procédant comme il est indiqué pour le *risot ;* quand il est à point, finissez-le avec du beurre, du parmesan, un peu de glace fondue, quelques truffes de Piémont émincées ; dressez-le en parties contre les parois et le fond d'un moule à timbale, préalablement humecté au pinceau avec de la glace fondue ; donnez au riz l'épaisseur de 3 centim., unissez les surfaces intérieures, emplissez le vide avec un ragoût à la financière ; couvrez également celui-ci avec une couche de riz, tenez la timbale à l'étuve pendant quelques minutes. Au moment de servir, démoulez la timbale sur un plat, entourez-la, à sa base, avec une couronne de truffes blanches, émincées, saucez légèrement celles-ci avec une demi-glace.

1109. — Timbale de riz à la Portugaise.

Beurrez l'intérieur d'un moule à dôme, décorez-le avec des ronds de truffes noires. — Hachez 100 gram. de moelle de bœuf, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre et un oignon haché, faites revenir celui-ci sans prendre couleur, ajoutez alors 600 gram. de bon riz ; faites également revenir ce riz pendant quelques secondes, mouillez-le ensuite, au triple de sa hauteur, avec de bon bouillon non dégraissé ; cuisez-le pendant 25 minutes ; quand il est à sec, finissez-le, en incorporant un morceau de beurre ; avec ce riz, masquez les parois intérieures, ainsi que le fond du moule à timbale, avec une couche de l'épaisseur de 4 centim., en laissant un vide ; lissez l'intérieur de celui-ci, emplissez-le avec un émincé de filets de volaille, mêlé avec du maigre de jambon cuit coupé en petits dés, lié avec un peu de bonne sauce madère. Couvrez l'émincé avec une épaisse couche de riz. Tenez le moule pendant quelques minutes à l'étuve ; démoulez ensuite la timbale sur un plat, entourez-la, à sa base, avec une douzaine de filets mignons de poulets bigarrés avec de la langue écarlate ; glacez les filets, envoyez à part une saucière de bonne sauce tomate, réduite.

1110. — Petites timbales à la Talleyrand.

Émincez en julienne, d'un centim. de long, quelques filets de volaille, autant de langue écarlate, autant de truffes noires. — Beurrez une quinzaine de grands moules à dariole, sablez-les, au fond et autour, avec les filets mêlés ensemble ; couvrez les moules, tenez-les pendant quelques minutes sur glace ; emplissez-les ensuite avec de la farce à quenelle de volaille, mais en ayant soin de laisser un vide sur le centre ; emplissez celui-ci avec un salpicon de truffes, lié avec de la sauce madère ; couvrez le salpicon avec de la farce, couvrez aussi les petits moules avec un rond de papier beurré ; rangez-les aussitôt dans un sautoir avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur pour faire pocher la farce au *bain-marie*. Au moment de servir, égouttez les petits moules, enlevez le papier, démoulez les timbales pour les dresser en pyramide sur un plat ; masquez-les avec un peu d'espagnole réduite avec des parures de truffes fraîches ; envoyez séparément le surplus de cette sauce dans une saucière.

1111. — Petites timbales à l'Impériale.

Beurrez 16 moules à dariole, décorez-les au fond, chacun avec un anneau en truffe ou en langue écarlate, coupé du même diamètre que le moule ; emplissez ces moules avec une farce à la crème (n° 238) ; couvrez aussitôt cette farce avec des ronds de papier beurrés ; rangez les moules dans un sautoir avec un peu d'eau bouillante au fond, faites pocher la farce à la bouche du four ; aussitôt qu'elle est raffermie, démoulez les timbales, dressez-les en pyramide sur un plat, masquez-les légèrement avec une sauce suprême, envoyez le surplus de celle-ci dans une saucière, mêlée avec une *montglas*.

1112. — Petites timbales Agnès Sorel.

Beurrez 15 à 16 grands moules à dariole, sablez-les, intérieurement, la moitié avec des truffes crues hachées, l'autre moitié avec de la langue écarlate cuite, également hachée. — Préparez la valeur de 5 à 600 gram. de farce de volaille à la crème, finissez-la avec quelques cuillerées de purée Soubise. Avec cette farce, emplissez les moules sablés, mais en ayant soin de laisser un vide au milieu et de tenir la farce peu épaisse, sur le fond et sur le tour. Emplissez le vide laissé par la farce avec un salpicon composé avec de la volaille et des truffes, lié avec de la sauce espagnole, réduite au madère ; elle doit être succulente et serrée. Fermez l'ouverture des moules avec un rond de papier beurré, masqué avec une couche de farce crue. Rangez les moules dans un sautoir, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de

hauteur des moules, pour faire pocher les timbales à la bouche du four; 12 à 15 minutes suffisent. — Au moment de servir, démoulez les timbales, dressez-les en buisson sur une couche de farce mince, pochée sur plat. Masquez le fond de celui-ci avec un peu d'espagnole, réduite avec les parures et la cuisson des truffes; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1113. — Petites timbales de volaille à la Royale.

Avec de la farce à quenelle de volaille crue, foncez une quinzaine de moules à dariole beurrés, en laissant un petit creux dans le milieu; dans ce creux, posez un rognon de coq blanchi, arrosez-le avec un peu de glace fondue, masquez-le avec de la farce; couvrez celle-ci avec un rond de papier beurré, puis rangez les moules dans un sautoir avec un peu d'eau pour faire pocher les timbales au *bain-marie;* dressez-les ensuite en buisson sur un plat, masquez-les avec une sauce suprême.

1114. — Petites timbales de homard à l'Indienne.

Beurrez 15 grands moules à dariole, foncez-les autour et au fond avec une couche de farce à quenelle de merlan; emplissez le vide avec un salpicon, composé avec du homard et des champignons, lié avec un peu de sauce diplomate; fermez l'ouverture avec un rond de papier masqué de farce, puis rangez les timbales dans un sautoir, pour les faire pocher au bain-marie. — Au moment de servir, égouttez les moules, démoulez les timbales sur un plafond, masquez-les légèrement avec une sauce à l'indienne; posez alors sur chaque timbale une lame de homard; dressez-les aussitôt en pyramide sur un plat, envoyez à part une saucière de sauce à l'indienne.

1115. — Petites timbales au Chasseur.

Levez les chairs d'une douzaine de bécassines, avec elles préparez une farce à quenelle. Avec les carcasses, tirez un petit fumet. Faites revenir les foies et les intestins des bécassines dans une poêle avec du beurre, assaisonnez-les de haut goût, laissez-les refroidir pour les piler; mêlez-les avec quelques cuillerées à bouche d'espagnole, passez l'appareil au tamis fin; incorporez aussitôt cette purée à la farce préparée, ainsi que 4 à 5 cuillerées de foie-gras coupé en petits dés. — Beurrez 16 moules à dariole, décorez-les au fond et contre les parois avec une chaîne de petits ronds de truffes coupés à l'emporte-pièce; emplissez les moules avec la farce sans déranger le décor; couvrez le dessus avec du papier beurré, faites pocher les timbales au *bain-marie,* retirez-les aussitôt pour les démouler et les glacer, posez alors sur chaque timbale un petit rond de foie-gras, coupé mince; dressez-les en pyramide sur un plat; masquez le fond de celui-ci avez un peu de sauce salmis, envoyez le restant dans une saucière avec quelques champignons émincés.

1116. — Petites timbales de macaroni à la Palhen. (Dessin nº 98.)

Blanchissez à l'eau bouillante et salée 500 gram. de petit macaroni de Naples; quand il est cuit, égouttez-le sans le rafraîchir; étalez-le sur une serviette, divisez-le en tiges régulières de deux centim. de long. Beurrez une douzaine de moules à dariole, puis montez le macaroni en colimaçon contre les parois du moule. Soutenez intérieurement ce macaroni avec une couche mince de farce crue à l'impériale, puis emplissez le vide avec un salpicon composé de truffes et de foie-gras, lié avec un peu de sauce madère; couvrez le salpicon avec de la farce et un rond de papier beurré, faites pocher les petites timbales au bain-marie. — D'autre part, emplissez un petit moule, en forme de pyramide, avec de la farce de volaille à la crème, mais en laissant un vide; emplissez celui-ci avec du même salpicon, couvrez-le avec une couche de la même farce, ainsi qu'avec un rond de papier; posez le moule au bain-marie pour faire pocher la farce. Au moment de servir, renversez le pain sur un plat, démoulez les petites timbales autour de ce pain, glacez-les légèrement, posez un rond de truffe sur chacune d'elles, envoyez à part une sauce Périgueux.

1117. — Chartreuse de cailles à la Moderne.

Choisissez un moule à bordure, uni, un peu haut de forme, masquez-le intérieurement avec du papier beurré. Montez contre les parois et le fond de ce moule, des tiges de carotte et de navet coupées à la colonne, ayant 2 centim. de long; les premières de ces tiges doivent être prises seulement sur les parties rouges des carottes, celles en navets tenues aussi blanches que possibles; elles doivent être montées par rangs d'une seule nuance ou par petits groupes nuancés blancs et rouges, ceci est une affaire de préférence. Quand les légumes sont montés, humectez-les au pinceau avec du blanc d'œuf, masquez-les aussitôt avec une couche épaisse de farce à quenelle crue, puis emplissez le vide avec des choux braisés bien épongés; masquez également ces choux avec une couche de farce, couvrez celle-ci avec un rond de papier beurré, faites pocher la bordure au *bain-marie* pendant une demi-heure. — Au moment de servir, renversez la bordure sur un couvercle de casserole sans retirer le moule, afin de

faire égoutter la graisse; glissez-la ensuite sur un plat d'entrée, enlevez aussitôt le moule, emplissez le puits de la bordure avec une macédoine de légumes printaniers; autour de cette garniture, dressez une couronne de cailles braisées, en les posant debout l'une à côté de l'autre, avec les pattes en haut; glacez-les au pinceau, envoyez à part une sauce espagnole claire.

1118. — Chartreuse de perdreaux. (Dessin nº 102.)

Coupez en quartiers 3 à 4 petits choux frisés, faites-les blanchir, puis braiser, avec un morceau de petit salé ou de jambon, préalablement blanchi. Quand les choux sont à peu près cuits, ajoutez les perdreaux, préalablement revenus avec du beurre, pendant quelques minutes. Finissez de les cuire ensemble. Quand les choux sont cuits égouttez-les, supprimez-en les parties dures, broyez-les, mettez-les dans un linge pour les bien presser, en exprimer toute la graisse. Coupez le petit lard en carrés et les perdreaux par membres, supprimez les os et la peau des perdreaux. — Épluchez quelques grosses carottes et navets, puis à l'aide d'un tube à colonne coupez sur ces légumes des tiges ou petites colonnes de la longueur de 4 à 5 centim.; faites-les blanchir séparément à l'eau salée et à couvert, de façon que les carottes restent bien rouges et les navets bien blancs; les tiges en carottes peuvent être remplacées par des tiges d'asperges vertes, choisies d'une égale épaisseur; mais les trois nuances peuvent être employées sans inconvénient. — Avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, coupez quelques ronds sur des tranches de navet ou de racines de céleri. Faites-les blanchir pour les vider sur le centre avec un tube à colonne; emplissez alors le vide de ces anneaux avec un rond de truffe noire. — Beurrez un moule à timbale, foncez-le autour et au fond avec du papier blanc; décorez le fond avec une rosace, formée avec des losanges ou feuilles imitées en carottes ou en navets. Appliquez contre les parois du moule les tiges de carottes, navets, asperges, en alternant les nuances; sur le centre, dressez une couronne de ronds blancs, ornés avec un point en truffe, soutenez-les également avec de la farce. Au-dessus de ces ronds, montez le restant des tiges blanches, rouges ou vertes, soutenez-les toujours avec de la farce, masquez également le fond du moule; masquez aussitôt la farce et les légumes, au fond et autour, avec une épaisse couche de choux broyés, mais fermes. Dans le vide que laissent les choux, rangez les membres de perdreaux, entremêlés avec les morceaux de petit salé et avec quelques lames de truffes, puis liés avec un peu de bonne sauce réduite, masquez le dessus avec une épaisse couche de farce, couvrez celle-ci avec un rond de papier; placez le moule dans une casserole avec un peu d'eau chaude, faites pocher la chartreuse au bain-marie pendant 45 à 50 minutes. Au moment de servir, renversez-la sur un couvercle de casserole pour en égoutter la graisse, puis glissez-la sur un plat. Bordez celui-ci avec une bordure en pâte à nouille; posez une truffe ronde et pelée sur le centre de la chartreuse, envoyez-la au plus tôt, en l'accompagnant avec une saucière de bonne espagnole, réduite au fumet de perdreau et avec les parures des truffes.

1119. — Chartreuse de tendons de veau aux laitues.

Cuisez une quinzaine de tendons de veau, en procédant comme il est dit au nº 925, parez-les carrément, de même forme. — D'autre part, faites braiser une quinzaine de laitues; quand elles sont bien égouttées, parez-les de même dimension que les tendons, rangez-les, sur deux rangs, dans un moule à cylindre uni, beurré, en alternant chaque laitue avec un tendon; appuyez-les bien, tenez le moule au *bain-marie* pendant 20 minutes, puis renversez la chartreuse sur un plat; égouttez-en l'humidité, glacez-la, saucez le fond du plat avec un peu de béchamel, réduite avec quelques parties de cuisson de champignons. Entourez la chartreuse, à sa base, avec une couronne de têtes de champignons, envoyez à part une saucière de la même béchamel, finie avec un salpicon de maigre de jambon cuit.

1120. — Chartreuse de ris d'agneau aux truffes.

Avec du papier beurré, masquez un moule à bordure uni, puis montez contre les parois de ce moule, en couronnes superposées, de petits ronds de carottes bien rouges et de navets bien blancs; humectez intérieurement ces légumes au pinceau avec du blanc d'œuf, soutenez-les avec une couche de farce à quenelle un peu épaisse; finissez d'emplir le moule avec des laitues braisées bien égouttées; couvrez celles-ci avec un papier beurré; posez le moule dans un sautoir avec de l'eau bouillante à moitié de hauteur, tenez-le au *bain-marie* pendant une demi-heure. — D'autre part, piquez au lard une douzaine de ris d'agneau bien ronds, faites-les braiser et glacer de belle couleur. Quelques minutes avant de servir, renversez la bordure sur un plat, égouttez-en bien la graisse; dressez les ris d'agneau en couronne sur la bordure, mais en les alternant avec un rond de langue écarlate; emplissez le puits avec une garniture de petits pois à la française, envoyez une sauce madère.

1121. — Chartreuse de dinde aux truffes.

Coupez transversalement en lames de 4 millim. d'épaisseur quelques carottes bien rouges; faites-les blanchir à

l'eau salée, cuisez-les dans du bouillon blanc; égouttez-les ensuite sur une serviette, puis coupez chaque lame en rond avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre; videz ces ronds avec un autre coupe-pâte de 2 centim.; emplissez le vide avec un rond de truffe noire. — Masquez, avec du papier beurré, l'intérieur d'un moule à bordure uni, de forme haute, montez ces ronds en les appliquant contre les parois, les uns à côté des autres; emplissez alors le moule avec de la farce à quenelle de volaille; couvrez-le, sur le haut, avec un rond de papier, tenez-le au bain-marie pendant une demi-heure. Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat, épongez-en la graisse, emplissez le puits avec un émincé de filets de dinde, lié, au moment, avec un peu de bon velouté réduit; dressez autour de la bordure une couronne de laitues farcies et glacées envoyez à part une saucière de velouté, fini avec un émincé de truffes, cuites au moment.

1122. — Chartreuse de filets de pigeons à la Chantilly.

Beurrez un moule à bordure; montez symétriquement contre les parois intérieures de ce moule de petits bâtonnets de carottes rouges et de navets bien blancs; emplissez le vide de la bordure avec un appareil à croquettes de pommes de terre, en laissant au centre une petite cavité; emplissez celle-ci avec un salpicon, composé de foies de poulardes et de champignons, légèrement lié avec de l'espagnole; masquez également le salpicon avec une couche d'appareil aux pommes de terre, et celui-ci avec un papier beurré; tenez le moule au *bain-marie* pendant une demi-heure. — Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat, emplissez le puits avec une garniture de choux de Bruxelles bien verts, sautés au beurre; dressez au-dessus de la bordure une douzaine de lames minces de jambon cuit; sur celles-ci, dressez une couronne formée avec 14 filets de pigeons sautés au moment; masquez très-légèrement ces filets avec un peu de sauce madère; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière.

1123. — Petites chartreuses à la Royale.

Beurrez une quinzaine de grands moules à dariole, montez symétriquement, contre les parois de ceux-ci, de petites tiges de carottes et de navets, des tiges de pointes d'asperges vertes ou de haricots verts, blanchis, de façon à leur conserver les nuances naturelles; décorez le fond des moules avec un anneau en truffes, puis masquez ces légumes, autour et au fond, avec une couche de farce à quenelle, en laissant un vide au milieu; emplissez celui-ci avec un salpicon royal (v. nº 377); couvrez-le avec un petit rond de papier, préalablement masqué avec une couche de farce crue, puis rangez les moules dans un sautoir avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; tenez-les à la bouche du four pendant une demi-heure pour faire pocher la farce au *bain-marie*. — Au moment de servir, démoulez les chartreuses pour les dresser en pyramide sur un plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce royale; envoyez à part une saucière de cette même sauce.

1124. — Petites chartreuses à la Régente.

Montez 10 à 12 petites chartreuses, en procédant selon la méthode indiquée dans l'article qui précède, mais avec des tiges de truffes et de navets seulement : ces tiges de navets doivent être bien blanches; masquez les légumes, autour et au fond, avec une couche de farce à quenelle de gibier, emplissez alors le vide avec un salpicon de foie-gras. Couvrez le dessus avec de la farce, puis avec un rond de papier beurré; faites pocher les chartreuses au bain-marie. — Au moment de servir, égouttez les moules, démoulez les chartreuses, dressez-les en couronne sur un fond en farce, pochée sur plat; masquez-les avec un peu d'espagnole réduite, mais légère; emplissez le puits avec une *montglas*, composée de filets de perdreaux, de foie-gras et de truffes; envoyez à part une saucière de sauce madère.

1125. — Vol-au-vent à la Toulouse.

Préparez une pâte feuilletée avec 500 gram. de farine, beurre et eau, en procédant d'après la méthode décrite au chapitre des détrempes et en donnant 6 *tours* à la pâte; au dernier *demi-tour*, humectez la surface de la pâte, pliez-la seulement en deux pour l'abaisser de 2 centim. d'épaisseur; posez-la sur un petit plafond; laissez-la reposer pendant quelques minutes sur glace, puis appliquez sur la surface de cette pâte un couvercle de casserole ou un modèle en carton, proportionné au diamètre que doit avoir le vol-au-vent; coupez-la avec un petit couteau, en inclinant légèrement la lame en dehors; renversez vivement l'abaisse sur une plaque mince, sans la déformer, appuyez-la tout autour, sur son épaisseur, avec le dos du couteau pour la canneler, c'est-à-dire faire sur son épaisseur une petite empreinte verticale, de distance en distance; dorez la surface de l'abaisse, en arrêtant la dorure à quelques millim. des bords, afin qu'elle ne coule pas contre les parois; cernez alors l'abaisse sur le haut pour tracer le couvercle, en coupant légèrement la pâte avec la pointe d'un petit couteau; rayez la pâte dans le cercle tracé, puis piquez son épaisseur avec une aiguille à brider; poussez aussitôt la plaque au four chaud pour cuire le vol-au-vent de belle couleur, autant que possible sans ouvrir le four que vers la fin de la cuisson. — En sortant le vol-au-vent du four, ouvrez-le, pour vider la caisse de toute la pâte humide et crue qu'elle contient, sans cependant trop affaiblir

les parois intérieures, mais en renforçant au contraire les parties faibles avec de cette même pâte molle; glissez le vol-au-vent sur un plat; tenez-le pendant quelques minutes à la bouche du four pour le ressuyer. — Au moment de servir, emplissez le vol-au-vent avec une garniture à la Toulouse, composée avec des quenelles et des crêtes de volaille, des escalopes de foie-gras, des truffes et des champignons. Dressezsy métriquement cette garniture, en la masquant à mesure avec un peu de sauce Toulouse; ornez le dessus avec quelques filets mignons bigarrés, ainsi qu'avec quelques lames de truffes; envoyez à part une saucière de sauce.

1126. — Vol-au-vent à la Marinière. (Dessin nº 81.)

Coupez 12 filets de sole, chacun en 2 parties; parez-les de forme ovale, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, du jus de citron, quelques cuillerées de cuisson d'huîtres. — Faites pocher 18 moyennes quenelles de merlan, au beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller; déposez-les dans un sautoir; faites également pocher, à l'eau acidulée, quelques belles laitances; joignez-les aux quenelles, ainsi qu'une queue de homard coupée en tranches, 5 à 6 douzaines d'huîtres et moules blanchies, puis, enfin, une quinzaine de champignons coupés en deux. Masquez ces garnitures avec quelques cuillerées de sauce normande, tenez-les au *bain-marie*. — Quelques minutes avant de servir, faites sauter les filets de sole, dressez-les symétriquement, avec les garnitures préparées, dans une croûte de vol-au-vent, disposée sur un plat; dressez sur le haut une couronne de moyennes quenelles, garnissez le vide de cette couronne avec des champignons, posez sur le centre une truffe entière; envoyez à part une saucière de sauce normande.

1127. — Vol-au-vent à la Nessle.

Cuisez une croûte de vol-au-vent, en procédant selon la règle prescrite. En la sortant du four, videz-la, dressez-la sur un plat, tenez-la au chaud. — Quelques minutes avant de servir, garnissez l'intérieur du vol-au-vent avec de moyennes quenelles de volaille, moulées à la cuiller, pochées; dressez-les par couches, en les masquant à mesure, avec un peu de sauce allemande, réduite à l'essence de champignons; dressez sur le sommet un bouquet de crêtes et de rognons de volaille; envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

1128. — Vol-au-vent à l'Ancienne.

Escalopez 3 à 4 ris de veau blanchis, faites-les sauter au beurre, égouttez-les, glacez-les au pinceau, déposez-les dans une casserole avec 2 douzaines de têtes de champignons, autant de crêtes cuites, bien blanches; 12 foies de poulardes blanchis, coupés en deux, ainsi que 3 douzaines de quenelles de godiveau roulées de forme ronde, sur le tour fariné, puis pochées; saucez largement ces garnitures avec une espagnole réduite au madère, couvrez-les, donnez un bouillon à la sauce; dressez les garnitures avec ordre dans une croûte de vol-au-vent bien chaude; dressez sur le haut un joli ris de veau piqué, glacé, coupé en biais; entourez-le avec 4 écrevisses entières; entre celles-ci, disposez un petit bouquet de truffes émincées; envoyez à part une saucière d'espagnole réduite au madère.

1129. — Vol-au-vent de morue à la Marseillaise.

Avec 1 kilogr. de morue bien dessalée, cuite à l'eau, préparez un appareil de brandade, en procédant selon les prescriptions données au nº 697. Au dernier moment, chauffez la brandade, en additionnant quelques cuillerées de crème double et crue, afin de lui donner du moelleux; ajoutez quelques truffes émincées à cru, sautées au moment avec un peu d'huile. Avec cet appareil, emplissez une croûte de vol-au-vent bien chaude, dressez sur le haut une couronne de grosses lames de truffes cuites.

1130. — Tourte de pigeons aux truffes.

Préparez une farce à quenelle de volaille ou de veau; quand elle est passée, finissez-la, en incorporant quelques cuillerées à bouche de truffes hachées. — Habillez 4 à 5 jeunes pigeons, brisez le brechet de l'estomac, emplissez celui-ci avec une partie de la farce préparée; bridez alors les pigeons pour entrée, marquez-les dans un sautoir creux, avec du beurre, 3 à 400 gram. de petit lard blanchi, coupé en dés; faites-les revenir ensemble, pendant quelques minutes, à feu vif; assaisonnez-les, mêlez-les avec 5 à 600 gram. de truffes crues, épluchées, coupées en quartiers; mouillez-les aussitôt avec la valeur d'un verre de vin blanc, couvrez le sautoir, continuez l'ébullition jusqu'à ce que le vin soit réduit; retirez aussitôt le sautoir du feu, laissez refroidir les pigeons.

Étalez sur une plaque une abaisse mince en pâte à dresser, coupez-la ronde, ayant 25 centim. de diamètre; masquez sa surface avec une couche de farce, arrivant seulement à 5 centim. des bords; mêlez le restant de la farce avec le petit lard et les truffes; découpez chaque pigeon en 4 parties, dressez-les en dôme sur l'abaisse masquée de farce, en ayant soin d'emplir les cavités avec les garnitures, et de tenir le dessus lisse; humectez les bords de

l'abaisse avec de l'eau. Masquez d'abord le dôme avec des bardes de lard, puis avec une large abaisse ronde et mince, en pâte fine ou en rognures de feuilletage ; soudez avec soin les 2 abaisses, mouillez celle d'en haut ; sur celle-ci appliquez, en suivant exactement les bords, une bande en feuilletage de la largeur de 4 à 5 centim., ayant la longueur que comporte la circonférence de la tourte; soudez les bouts de cette bande, appuyez celle-ci tout autour ave le pouce, puis cannelez son épaisseur avec le dos d'un couteau; ornez le dessus avec quelques feuilles imitées en pâte; dorez la surface supérieure de la bande, ainsi que le dôme; poussez la tourte au four modéré pour la cuire tout doucement pendant une heure et quart, en ayant soin de la couvrir avec du papier, dès que la pâte commence à prendre couleur. — Au moment de servir, sortez la tourte du four, glissez-la sur un plat rond, cernez le dôme à moitié de sa hauteur, afin de pratiquer une ouverture circulaire pour former le couvercle; arrosez la garniture, par cette ouverture, avec une sauce à la financière; envoyez le restant de cette sauce dans une saucière.

1131. — Tourte de filets de soles à l'Italienne.

Préparez une vingtaine de paupiettes de filets de soles, faites-les revenir au beurre avec des fines herbes, afin de les roidir; laissez-les refroidir. — Préparez une farce à quenelle de poisson, finie avec quelques cuillerées de fines herbes. — Coupez en quartiers 500 gram. de truffes crues, pelées; assaisonnez-les avec sel et muscade, tenez-les de côté. — Étalez sur une plaque une abaisse ronde de pâte fine, masquez la partie centrale de celle-ci avec une couche de la farce préparée; sur cette farce, dressez les paupiettes de soles en dôme, en les entremêlant avec un peu de la farce et avec des truffes crues; lissez la partie supérieure du dôme, terminez l'opération, en procédant comme il est dit plus haut. Cuisez la tourte pendant une heure; en la sortant du four, glissez-la sur un plat, o uvrez-l pour la saucer avec un peu d'espagnole, réduite au vin blanc, et de bon fonds de poisson; remettez le couvercle sur la garniture; envoyez à part une sauce italienne.

1132. — Pâté-chaud à la Financière.

Détrempez 1 kilogram. de pâte à dresser, laissez-la reposer pendant un quart d'heure. — Beurrez un moule à pâté-chaud, de forme basse, bien propre; posez-le sur un petit plafond couvert avec un papier beurré. Avec les deux tiers de la pâte, formez une abaisse, relevez les bords de celle-ci, en les passant tour à tour entre les deux mains pour les resserrer, peu à peu, sans faire de plis à la pâte, et en donnant à celle-ci la forme d'une caisse à timbale; introduisez cette caisse dans le moule à pâté, beurré, posé sur un plafond couvert de papier, en l'appuyant avec les mains contre les parois et le fond, afin qu'elle prenne parfaitement la forme du moule; élevez la pâte de 2 centim. plus haut que les bords du moule; rognez droit les bords saillants de cette pâte, pincez-les régulièrement, décorez-les sur l'épaisseur avec de petits ronds de pâte coupés à la colonne, trempés, d'un côté, dans des œufs battus, puis collés l'un à côté de l'autre; masquez le fond et les parois du pâté avec du papier beurré, emplissez le vide avec de la farine ordinaire, jusqu'à la hauteur du décor; poussez alors le pâté à four chaud. Aussitôt que la pâte commence à prendre couleur, en dessus, couvrez-la avec du papier beurré ; donnez encore 40 minutes de cuisson. En sortant le pâté du four, retirez la farine et le papier sans enlever le moule ; dorez l'intérieur de la caisse, faites sécher à four doux la pâte intérieure; retirez ensuite le moule, fixez la caisse à pâte sur un plat, tenez-la à l'étuve.

Préparez une garniture à la financière, composée avec quelques belles crêtes, un foie-gras escalopé, 4 petits ris de veau bien ronds, ou de gros ris d'agneau, cloutés et glacés, 18 petites truffes rondes tournées à cru, cuites au moment; quelques petits champignons tournés, et enfin 4 douzaines de quenelles de volaille, dont 4 plus grosses, décorées aux truffes. — Au moment de servir, toutes ces garnitures doivent se trouver bien chaudes. Tenez de côté les ris, une grosse truffe ronde, ainsi que les petites; dressez alternativement le reste de la garniture dans la caisse du pâté, en les masquant à mesure avec un peu de sauce financière; montez-les en dôme, dressez symétriquement sur le haut, les ris, les champignons, les quenelles décorées, quelques grosses crêtes et la grosse truffe. Glacez les truffes et les ris; envoyez le pâté en même temps qu'une saucière de sauce financière.

1133. — Pâté-chaud de mauviettes aux truffes.

Préparez d'abord 6 à 800 gram. de godiveau, en procédant d'après la méthode décrite au n° 234. Flambez 36 mauviettes, désossez-les, étalez-les à mesure sur une serviette, salez-les, posez sur chacune d'elles une petite partie de godiveau, mêlé avec un salpicon de truffes; quand les mauviettes sont farcies, ployez les peaux en dessous, donnez-leur une forme oblongue. Prenez les foies et les intestins des mauviettes, mêlez-les avec quelques foies de volaille, ainsi que quelques parures de truffes, assaisonnez-les, pilez-les, passez-les au tamis; mêlez cette purée avec ce qui reste de godiveau. — Beurrez un moyen sautoir, étalez au fond une couche de cette farce; sur celle-ci, rangez les mauviettes les unes à côté des autres; appuyez-les légèrement, masquez-les avec des bardes de lard et un papier beurré. — Trente-cinq minutes avant de servir, poussez le sautoir au four chaud pour cuire les mauviettes; en les sortant, enlevez le lard et le papier, glacez-les, tenez-les encore une seconde au four; égouttez la graisse du

sautoir, puis rangez la moitié de ces mauviettes dans une croûte à pâté-chaud, cuite, en les alternant avec la farce et quelques cuillerées de truffes émincées; masquez-les avec une espagnole réduite à l'essence de truffes; dressez les autres mauviettes en couronne sur celles-ci; emplissez le puits avec une garniture de truffes, saucez-les légèrement, glacez la croûte du pâté; envoyez à part le restant de la sauce madère.

1134. — Pâté-chaud de grives.

Désossez 24 grives, étalez-les sur un linge, garnissez-les chacune avec un peu de farce à quenelle de gibier, crue, finie avec quelques cuillerées de fines herbes cuites, ainsi qu'avec quelques truffes crues, coupées en petits dés; ployez les peaux des grives en dessous pour leur donner une forme oblongue; assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre pour les faire légèrement revenir, les retirer, les tenir de côté. — Foncez un moule à pâté-chaud, en procédant comme il est dit au nº 1132; masquez intérieurement le fond et les parois de la pâte avec une couche de farce, puis rangez les grives dans le pâté, par couches, en les alternant aussi avec de la farce; montez le pâté en dôme, couvrez le haut avec des bardes minces de lard, couvrez ensuite le dôme avec une abaisse de pâte, soudez les bords de celle-ci avec la crête saillante de la caisse; coupez régulièrement le bord de la pâte, pincez-la; dorez le pâté, poussez-le au four; quelques minutes après, couvrez-le avec du papier, cuisez-le pendant une heure et demie à four modéré; sortez-le ensuite, cernez-le pour enlever le lard; dégraissez-le, posez sur le centre un petit bouquet de truffes; saucez légèrement la garniture avec un peu d'espagnole, réduite au fumet de gibier et avec la cuisson des truffes; glissez le pâté sur un plat, glacez la croûte; envoyez à part le restant de la sauce.

1135. — Pâté-chaud de levraut à l'Ancienne.

Dépecez 3 levrauts en moyens morceaux, tenez de côté les plus beaux, c'est-à-dire ceux des reins et ceux du gras de cuisse; désossez les autres parties, mêlez-les avec un égal volume de viande maigre de veau; avec ces chairs préparez un godiveau (v. nº 234).

Montez une croûte de pâté-chaud dans un moule cannelé (v. nº 1132), masquez le fond et les parois de la pâte avec les trois quarts du godiveau. — Faites revenir les morceaux de levraut à feu vif, avec 200 gram. de lard râpé, autant de beurre, ainsi que quelques cuillerées de fines herbes crues; assaisonnez-les avec sel, poivre, épices; quand les chairs sont raffermies, additionnez 2 à 300 gram. de truffes crues, coupées en gros dés; sautez-les encore pendant quelques minutes; retirez le sautoir du feu pour laisser refroidir les viandes à moitié; emplissez alors le pâté, en alternant les viandes et les fines herbes avec une couche de farce; montez l'appareil en dôme; sur le haut de celui-ci, posez une feuille de laurier; masquez-le alors avec des bardes minces de lard, couvrez-le avec une abaisse de pâte; appuyez bien cette abaisse à sa base, pour la souder avec les bords saillants de la caisse, préalablement humectés; coupez droit la pâte, pincez la crête, dorez le pâté, poussez-le à four modéré, couvrez-le, cuisez-le pendant une heure et demie. — Au moment de servir, retirez le couvercle du pâté, en le cernant à sa base; enlevez le laurier, le lard; épongez la graisse aussi bien que possible; soulevez légèrement les viandes avec la pointe du couteau, saucez-les avec de l'espagnole réduite au fumet de gibier; glissez alors le pâté sur un plat; envoyez le restant de la sauce à part, après l'avoir mêlée avec une petite garniture de truffes.

1136. — Pâté-chaud de bœuf à l'Anglaise.

Sur un filet de bœuf paré, coupez transversalement une quinzaine de tranches, pas trop épaisses; battez-les légèrement, assaisonnez-les avec sel et poivre de Cayenne. — Foncez un plat à pâté, à l'anglaise, avec une couche de pommes de terre coupées en lames; rangez les tranches de bœuf sur celles-ci, en les entremêlant avec quelques jaunes d'œuf durcis; mouillez-les avec 3 décil. de bon jus clair, refroidi; humectez les bords du plat, masquez-les aussitôt avec une bande formée avec des rognures de feuilletage; humectez cette bande, puis couvrez entièrement le pâté avec une autre abaisse en pâte feuilletée, dont les bords doivent excéder le plat. Soudez ensemble l'abaisse et la bande, appuyez-les tout autour du plat, puis rognez l'excédant à niveau des bords. Cela fait, appuyez la pâte des bords avec la main gauche, puis, à l'aide du couteau, faites vivement une incision perpendiculaire, c'est-à-dire allant de bas en haut, de façon à relever légèrement la partie coupée, qui, par ce fait, forme une cannelure; coupez ainsi la pâte tout autour du plat; disposez sur le centre de l'abaisse une rosace, formée avec des losanges de feuilletage. Dorez entièrement le pâté, posez-le sur une plaque, poussez-le à four modéré. Aussitôt que la pâte est sèche, couvrez le pâté avec du papier, cuisez-le pendant une heure; en le sortant, posez-le sur un autre plat pour l'envoyer.

1137. — Pâté-chaud de pigeons à l'Anglaise.

Videz 6 jeunes pigeons, flambez-les, détachez les cuisses des estomacs, pour les tenir de côté; divisez les estomacs, chacun en deux parties, en supprimant les carcasses. — Foncez un plat à pâté, à l'anglaise, avec quelques tranches de jambon cru; rangez les filets de pigeon sur ces tranches, en les assaisonnant avec sel et poivre de Cayenne; emplissez les cavités avec quelques jaunes d'œuf durcis; coulez au fond du plat 2 décil. de bon jus clair,

succulent, mais froid; humectez les bords du plat, masquez-les avec une bande mince de feuilletage à 10 tours, humectez cette bande, couvrez le pâté avec une abaisse de la même pâte; terminez l'opération, en procédant comme il est dit au nº 1132. Donnez une heure et un quart de cuisson au pâté; en le sortant du four, posez-le sur un autre plat, dont le fond est masqué avec une serviette.

1138. — Pâté-chaud à la Marinière. (Dessin nº 54.)

Foncez un moule à pâté-chaud, cuisez la croûte, en procédant comme il est dit pour le pâté-chaud à la financière; tenez cette croûte au chaud. — Préparez une garniture composée d'escalopes de filets de soles ou de saumon, d'huîtres et moules blanchies, de champignons, de queues d'écrevisses épluchées, 4 belles écrevisses entières, quelques petites quenelles pochées, ainsi que 4 à 5 plus grosses, moulées avec une grande cuiller, et enfin une autre quenelle moulée sur du papier de forme ronde, cloutée aux truffes. Rangez dans un sautoir les escalopes, les huîtres, les moules, queues d'écrevisses, petites quenelles; quelques minutes avant de servir, masquez-les avec une sauce matelote, succulente, bien chaude, chauffez-les sans ébullition; dressez-les dans la caisse à pâté-chaud, collée sur un plat. Sur le haut du pâté, dressez la quenelle cloutée, entourez-la avec les quenelles longues, alternées avec les écrevisses entières, ayant les queues épluchées, puis avec quelques têtes de champignons bien blanches; saucez légèrement les quenelles longues et les champignons, glacez les écrevisses; envoyez le surplus de la sauce à part.

1139. — Pâté-chaud de saumon à la Russe.

Levez les filets d'un morceau de saumon, coupez transversalement les chairs en escalopes un peu épaisses, assaisonnez-les, faites-les revenir avec du beurre et des fines herbes. Quand le poisson est à peu près cuit, additionnez 4 à 5 cuillerées à bouche de *vésiga* cuit, haché, assaisonné, ainsi que quelques cuillerées de velouté; retirez-le du feu. — Cuisez à l'eau ou au bouillon 250 gram. de *kasche*, en le tenant bien sec, ainsi que 5 à 6 œufs durs. Prenez 6 à 800 gram. de pâte à coulibiac préalablement levée, travaillez-la sur la table farinée pour la raffermir et lui faire absorber quelques parties de farine; étalez-en alors les trois quarts sur une serviette, également saupoudrée de farine; appuyez-la, peu à peu, avec la main, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que l'épaisseur de 7 à 8 millim., mais en observant qu'elle ne s'attache pas à la serviette; quand la pâte est étalée en carré long, mouillez-en les contours au pinceau; étalez sur son centre une couche un peu épaisse de *kasche* refroidi, ayant juste la longueur et la largeur que doit avoir le pâté; sur le *kasche* rangez la moitié des escalopes de saumon, en les entremêlant avec du *vésiga* et des fines herbes cuites; sur cette couche, étalez une couche d'œufs hachés, quelques morceaux de beurre frais, ou un peu de velouté froid; recommencez l'opération avec le *kasche*, le poisson et les œufs ; terminez avec du *kasche*. Relevez alors les bords de la serviette, d'un côté, afin de ramener la pâte sur l'appareil; humectez cette pâte, procédez de même du côté opposé, ainsi que sur les deux bouts, afin de donner au pâté une forme de carré long; diminuez la pâte dans les parties les plus épaisses, en l'appuyant avec les deux mains, mais sans la percer; puis relevez vivement la serviette d'un côté, en renversant le pâté d'un trait sur une plaque beurrée; couvrez-le avec un linge; laissez lever la pâte pendant trois quarts d'heure à température douce. Dorez le dessus du pâté, faites un petit trou sur le centre, cuisez-le à four modéré pendant une heure et quart, en le couvrant avec du papier. En sortant le pâté du four, humectez-le au pinceau avec du beurre fondu, glissez-le sur un plat; découpez-le sans le déformer; envoyez à part une saucière de beurre fondu ou de bonne sauce, beurrée.

1140. — Pâté-chaud de soles aux huîtres.

Levez les filets de 4 à 5 soles, divisez-les chacun en 2 parties sur la longueur, assaisonnez-les, masquez-les, d'un côté, avec une farce à quenelle de poisson aux fines herbes, roulez-les sur eux-mêmes en forme de paupiettes, faites-les roidir dans un sautoir avec du beurre. — Foncez un moule à pâté-chaud, masquez le fond et les parois de la pâte avec une couche de farce de poisson au beurre d'écrevisse, de l'épaisseur d'un centimètre; dressez les filets par couches, en les alternant avec la farce; montez le pâté en dôme, masquez également celui-ci avec une couche de farce, posez une feuille de laurier sur le haut; couvrez-le avec une abaisse de pâte, soudez celle-ci avec les bords saillants de la caisse; coupez droit la pâte, puis pincez la crête avec goût; pratiquez une petite ouverture sur le sommet et au centre du dôme; dorez le pâté, poussez-le au four modéré, mais bien atteint; dès qu'il commence à se colorer, couvrez-le avec du papier, cuisez-le pendant une heure et quart. Au moment de servir, glissez le pâté sur un plat, enlevez le couvercle, en le cernant à sa base; épongez la graisse aussi bien que possible, emplissez les cavités avec des champignons et des huîtres; saucez, peu à peu, les garnitures et l'intérieur du pâté avec une bonne espagnole réduite à l'essence de poisson; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1141. — Caisse de rougets à l'Infante. (Dessin nº 80.)

Prenez 2 caisses d'entrée, de forme ronde, légèrement évasées, dont l'une sera double, avec les bords dentelés;

huilez-les, faites-les sécher à l'étuve tiède; masquez le fond et le tour de celle qui est double, avec une légère couche de farce à quenelle de poisson, mêlée avec la moitié de son volume de farce à gratin; remettez aussitôt cette caisse à l'étuve, afin de sécher légèrement la farce. Emplissez l'autre caisse avec la mie d'un pain de cuisine, coupé juste de sa dimension; renversez-la sur un plat, collez sur celle-ci la première caisse, avec le vide en haut; tenez le plat à l'étuve jusqu'au moment de servir. — Habillez une quinzaine de petits rougets; pilez-en les foies avec une truffe hachée et 100 gram. de beurre. — Levez les filets des rougets sans retirer la peau, marquez-les à mesure dans un sautoir avec du beurre et du jus de citron; assaisonnez-les, couvrez-les avec du papier beurré. Dans un autre petit sautoir, placez 6 laitances de carpe blanchies, arrosez-les avec du beurre, tenez-les de côté. — Vingt minutes avant de servir, faites sauter les filets de rouget avec quelques cuillerées de fines herbes; aussitôt qu'ils sont cuits, égouttez-en le beurre, liez-les avec quelques cuillerées à bouche de velouté, réduit à l'essence de poisson, fini au beurre d'écrevisse; égouttez également le beurre des laitances, liez-les avec la purée des foies, ainsi qu'un peu de beurre d'anchois. Dressez alors les filets dans la caisse masquée avec la farce, en les entremêlant avec les laitances; masquez ensuite le dessus avec une couche de béchamel réduite, finie (au moment et hors du feu) avec 2 blancs d'œuf fouettés en neige; arrosez cet appareil avec un peu de beurre fondu, glacez-le à la salamandre; tenez le plat à l'étuve chaude pendant 10 minutes, avant de l'envoyer.

1142. — Caisse d'escalopes de saumon à la Marinière.

Parez à cru une vingtaine d'escalopes de saumon, salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, du jus de citron, quelques cuillerées de vin blanc; 20 minutes avant de servir, cuisez-les des deux côtés, rangez-les dans un petit sautoir, en les égouttant et en les mêlant avec une garniture composée avec 4 douzaines d'huîtres blanchies et parées, autant de queues d'écrevisses, ainsi que quelques champignons. Mêlez au fonds de cuisson des escalopes 4 décil. de velouté, faites réduire cette sauce, en incorporant la cuisson des champignons et des huîtres; quand elle est à point, liez-la avec quelques jaunes d'œuf; finissez-la avec un morceau de beurre d'écrevisse, passez-la sur le ragoût aux escalopes; chauffez celui-ci sans ébullition, dressez-le symétriquement dans une caisse d'entrée, préalablement huilée, masquée, au fond et alentour, avec une mince couche de farce à quenelle aux fines herbes, disposée dans une autre caisse blanche, celle-ci collée sur un plat.

1143. — Caisse de petits poulets aux fines herbes.

Dépecez 4 petits poulets, chacun en 5 parties, en retirant les os les plus saillants. — Faites revenir, dans un sautoir, quelques cuillerées à bouche de fines herbes crues, c'est-à-dire des échalotes, des champignons et des truffes, avec moitié beurre, moitié huile; quand elles sont revenues, additionnez les cuisses des poulets; assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade. Quand elles sont à moitié cuites, ajoutez les filets et hauts de poitrine; rangez alors les poulets dans une caisse d'entrée, préalablement huilée, masquée au fond et autour avec une couche de farce à gratin; masquez les poulets avec les fines herbes, saupoudrez celles-ci avec une poignée de mie de pain sèche; posez la caisse sur un plat, entourez-la avec une bande de papier, poussez-la à four doux pour l'y laisser pendant un quart d'heure. En sortant la caisse du four, arrosez les poulets avec un peu de glace fondue, envoyez-les même temps qu'une saucière d'espagnole réduite, mais peu liée.

1144. — Caisse de ris de veau à la Toulouse.

Faites poêler 4 à 5 ris de veau, sans trop les cuire; égouttez-les pour les diviser en tranches épaisses, les ranger dans un sautoir avec quelques bons foies de poulardes également escalopés, une vingtaine de crêtes, quelques truffes, ainsi que quelques têtes de champignons émincées; liez très-légèrement ce ragoût avec un peu d'allemande réduite, dressez-le dans une caisse d'entrée, masquée au fond et alentour avec une couche de farce à quenelle aux fines herbes cuites; masquez la surface du ragoût avec une couche mince de farce, tenez la caisse pendant un quart d'heure à four doux, glissez-la ensuite dans une autre caisse blanche, préalablement collée sur un plat.

1145. — Caisse d'ortolans aux truffes.

Préparez une farce à gratin de foie-gras, mêlez-la avec un salpicon de truffes crues. — Coupez les pattes à 24 ortolans, ouvrez-les par le dos, afin d'enlever les os des reins, salez-les légèrement; emplissez-les chacun avec une petite truffe et un peu de la farce préparée; marquez-les dans un sautoir beurré, faites-les cuire vivement à four chaud pendant 5 à 6 minutes seulement; égouttez-en aussitôt la graisse, glacez-les, pour les dresser, par couches, dans une caisse d'entrée, préalablement foncée avec de la farce à gratin, en alternant chaque couche avec un émincé de truffes sautées au moment, finies avec un peu de madère et de glace; poussez cette caisse à four doux, laissez-la pendant un quart d'heure; sortez-la ensuite pour la glisser dans une autre caisse et l'envoyer.

1146. — Petites caisses de grives au gratin.

Beurrez une quinzaine de petites caisses plissées, rangez-les sur un plafond, tenez-les à l'étuve. — Désossez les reins à une quinzaine de grives, assaisonnez-les avec sel et épices; posez sur chacune d'elles un morceau de truffe, masquez-les avec de la farce à gratin aux fines herbes; enveloppez bien la farce avec la peau des grives, reformez celles-ci, en les arrondissant; rangez-les à mesure dans un sautoir beurré, en les serrant l'une contre l'autre; assaisonnez-les, mouillez-les avec très-peu de fonds et un peu de vin; couvrez-les avec du lard, faites-les cuire au four chaud. Égouttez-les aussitôt pour les parer, les glacer de belle couleur à la bouche du four. — D'autre part, faites revenir au beurre les foies et une partie des intestins des grives, ainsi que quelques foies de volaille; assaisonnez-les, pilez-les, ajoutez 2 cuillerées d'espagnole réduite, passez-les au tamis. Avec cette purée, masquez le fond des petites caisses, posez ensuite une grive dans chacune d'elles, avec l'estomac en haut; poussez-les à four doux pour bien chauffer les grives. En les sortant, masquez-les avec une couche d'espagnole, réduite au fumet de gibier; bien réduire; tenez-les à la bouche du four encore quelques secondes; dressez alors les caisses en pyramide sur une serviette pliée; envoyez à part une sauce financière.

1147. — Casserole au riz à la purée de faisan. (Dessin n° 101.)

Lavez à plusieurs eaux 1 kilogr. de riz, faites-le bien égoutter sur un tamis, déposez-le ensuite dans une casserole plus large que haute, ayant le fond épais; mouillez-le avec du bouillon blanc, au triple de sa hauteur, additionnez un morceau de beurre, posez la casserole sur feu vif; remuez le riz de temps en temps, cuisez-le 10 minutes, mais vivement; retirez-le du feu, mettez un poids sur le couvercle de la casserole, poussez-la à four modéré. Quarante à cinquante minutes après, le riz doit se trouver bien cuit et à sec; retirez-le du feu, additionnez un morceau de beurre et une pointe de muscade, travaillez-le à la cuiller pour le lier; quand il a perdu un peu de sa chaleur, saupoudrez-le avec 3 poignées de parmesan râpé; liez-le avec 6 jaunes d'œuf, versez-le sur un plafond beurré, pour en former, à la main, une masse ronde, légèrement conique; lissez-la bien, soutenez-la, à sa base, avec une bande de papier beurré. Avec une grosse carotte coupée en ébauchoir, tracez alors sur les côtés et sur la partie supérieure du riz des lignes inclinées, en leur donnant du relief et les arrondissant de façon à former une espèce de croustade de jolie forme. Cela fait, cernez-la en dessus, afin de pouvoir la vider plus tard. — Vingt-cinq minutes avant de servir, retirez la bande de papier, dorez entièrement le riz avec des œufs battus, poussez la casserole à four vif pour la faire légèrement colorer; à ce point, glissez-la sur un plat, enlevez la partie cernée, videz la casserole à l'intérieur, autant que possible, mais sans nuire à sa solidité; emplissez à moitié le vide avec de bon riz au gras ou du risot, garnissez la casserole avec un ragoût composé avec de petites quenelles de poisson, des huîtres, des champignons et des queues d'écrevisses, saucé avec du velouté, réduit à l'essence de champignons, fini avec du beurre d'écrevisse; entourez la base de la casserole avec une couronne d'escalopes de langouste; envoyez séparément le surplus de la sauce.

1148. — Casserole au riz à la Jussienne. (Dessin n° 100.)

Cuisez 800 gram. de riz Caroline, en procédant d'après la méthode indiquée dans l'article qui précède; quand il est à sec, finissez-le avec du beurre, une poignée de parmesan, une pointe de muscade; dressez-le sur un plat d'entrée, rassemblez-le en le serrant; appuyez-le bien, lissez-le, cannelez-le à l'aide d'un morceau de carotte coupé en biais, ou avec une cuiller, mais en lui donnant à peu près la forme d'un moule à cylindre plus large du bas que du haut : cette opération est d'une extrême simplicité. Humectez les surfaces avec du beurre fondu, laissez refroidir le riz, puis poussez le plat à four vif, de façon à saisir simplement les surfaces extérieures de la casserole au riz, sans colorer entièrement celui-ci; emplissez alors le vide de la casserole avec un ragoût à la normande, composé avec des queues d'écrevisses, des quenelles moulées, des huîtres, des moules, des têtes de champignons; masquez légèrement cette garniture avec de la sauce normande, envoyez le surplus en saucière.

1149. — Noix de veau à la Jardinière.

Parez une noix de veau de forme ronde, sans laisser adhérer la tétine; piquez-la avec du lard fin sur les parties dégarnies; marquez-la dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; salez-la, mouillez-la à moitié de hauteur avec du bouillon un peu gras; faites partir le liquide en ébullition vive, pour le faire tomber à glace; mouillez de nouveau la viande, à moitié de hauteur, avec du fonds peu coloré; couvrez-la avec un rond de papier, poussez-la à la bouche du four pour la faire cuire tout doucement, en l'arrosant de temps en temps. Quand la noix est cuite, le fonds de cuisson doit se trouver réduit en demi-glace; égouttez alors la noix sur un plafond pour la découper, la dresser sur un plat, l'entourer avec une garniture à la jardinière; envoyez séparément le fonds de cuisson de la viande, bien dégraissé, passé au tamis.

1150. — Noix de veau à la Trianon.

Prenez 3 *fausses noix* de veau, parez-les de forme ovale et d'égale grosseur; cloutez une de ces noix avec de gros filets de lard carrés, en disposant ceux-ci en couronne; cloutez la deuxième avec des filets de langue écarlate ou du maigre de jambon, la troisième avec des truffes noires. Marquez ces noix dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés, pour les faire braiser selon la règle. Quand elles sont cuites, glacez-les de belle couleur, découpez-les en taille, dressez-les, en les appuyant contre un montant en pain, préalablement fixé sur le centre d'un plat; garnissez les intervalles, à l'aide d'une poche en toile, avec trois purées différentes, dont l'une de marrons, une de pois verts, une de Soubise; piquez sur le montant un hâtelet garni avec un champignon, une truffe et une belle crête; envoyez à part une saucière de bonne espagnole réduite au vin.

1151. — Noix de veau à la Polonaise.

Parez une noix de veau, piquez-la avec du lard, faites-la braiser, laissez-la refroidir à moitié dans son fonds; parez-la ensuite, découpez-la en tranches transversales, pour la reformer sur un plat, en alternant chaque tranche avec un émincé de cèpes à la provençale, peu saucé; masquez-la également avec une couche de l'émincé, saupoudrez cette couche avec de la mie de pain, arrosez-la avec un peu de beurre; poussez la noix à feu modéré pour la faire gratiner en l'arrosant souvent. Une demi-heure après, glissez-la sur un plat sans la déformer, entourez-la avec une couronne de moyennes quenelles; masquez celles-ci avec un peu d'espagnole réduite avec le fonds de cuisson de la noix.

1152. — Noisettes de veau à la Villeroi.

Faites blanchir 24 noisettes de veau, cuisez-les à feu modéré dans un bon fonds à poêler. Faites-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite de même forme, pour les masquer avec une sauce Villeroi aux fines herbes. Laissez bien refroidir cette sauce; panez les noisettes deux fois. Au moment de servir, plongez-les à friture chaude, pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec un peu de bonne sauce tomate; envoyez le surplus dans une saucière.

1153. — Noisettes de veau à la Princesse.

Faites blanchir 12 à 14 noisettes de veau, égouttez-les pour les faire refroidir sous presse, les faire poêler selon la règle ordinaire, en les tenant bien blanches. — Au moment de servir, égouttez-les, parez-les, dressez-les chacune dans un fond d'artichaut cuit; masquez les noisettes avec un bon velouté réduit, glacez légèrement les fonds d'artichaut, dressez-les sur un plat.

1154. — Épaules d'agneau à la Saint-Théodore.

Désossez 3 épaules d'agneau, petites, mais bien blanches, en laissant adhérer le manche et en retirant les parties nerveuses des chairs intérieures; battez légèrement ces chairs; emplissez les épaules avec un peu de farce à quenelle ferme, mêlée avec un salpicon de truffes et de champignons; rapprochez les chairs pour les coudre, en enfermant la farce; sciez le bout du manche, dégagez-en les chairs, marquez alors les épaules dans une casserole foncée avec du lard, du jambon et des légumes; mouillez-les, aux trois quarts de hauteur, avec de bon bouillon et un verre de vin; posez la casserole sur feu ardent pour faire réduire le mouillement d'un tiers; à ce point, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les épaules tout doucement, en les arrosant; égouttez-les ensuite pour les débrider, les faire glacer de belle couleur avec un peu de leur fonds réduit; parez le manche pour le papilloter; découpez les chairs en entaille; dressez les épaules debout sur un plat avec les manches appuyées contre un montant en pain frit, collé sur le centre du plat; piquez sur ce tampon un joli hâtelet de légumes, emplissez les intervalles avec une garniture de petites carottes glacées; envoyez à part une saucière de demi-espagnole.

1155. — Langues de renne à la Russe.

Les langues de renne qu'on trouve sur les marchés de Pétersbourg sont ordinairement gelées par le froid, mais elles n'en sont pas moins estimées par les gourmets. — Faites dégorger pendant plusieurs heures 8 à 10 petites langues de renne, blanchissez-les pour en supprimer la peau, en les grattant; parez-les alors, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec de bon fonds et du madère; posez la casserole sur feu, faites partir le liquide en ébullition; 10 minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les langues tout doucement. En dernier lieu, faites réduire le mouillement à glace; dressez alors les langues en couronne sur une mince couche de farce, pochée sur plat; emplissez le vide avec une

garniture composée de petites quenelles, d'olives, de champignons et de losanges d'agoursis, blanchis; masquez les garnitures et les langues avec une sauce financière; envoyez à part une saucière de cette même sauce. — On trouve aussi à Pétersbourg des bosses de *bison* provenant de la Laponie. Comme les langues de renne, elles arrivent également gelées. Les chairs de ces bosses ont beaucoup de ressemblance avec celles des noisettes de veau et sont très-recherchées des gourmets, car elles sont rares; on peut servir ces bosses pour entrées ou comme pour garnitures de relevés; on les fait poêler ou braiser.

1156. — Langues de mouton à la Soubise.

Retirez les cornets à une quinzaine de langues de mouton, faites-les blanchir pendant quelques minutes rangez-les à plat dans une casserole foncée avec du jambon, des légumes émincés et des aromates; couvrez-les avec des bardes de lard, mouillez-les à hauteur avec moitié vin blanc, moitié fonds de braise; faites partir le liquide en ébullition; quelques minutes après, retirez la casserole sur feu modéré; terminez la cuisson des langues tout doucement; égouttez-les pour en supprimer la peau, les faire refroidir sous presse; parez-les ensuite, rangez-les dans un sautoir avec leur fonds de cuisson, réduit en demi-glace, pour les chauffer tout doucement à la bouche du four, en les glaçant. Au moment de servir, dressez-les en couronne sur un plat, presque debout, les pointes en haut; masquez-les légèrement avec un peu d'espagnole réduite au vin, emplissez le puits avec une Soubise; envoyez à part le surplus de la sauce.

1157. — Pieds d'agneau, sauce Cary.

Flambez une quinzaine de pieds d'agneau, nouez-les de 4 en 4, faites-les cuire dans un fonds blanc, comme il est dit au chapitre des hors-d'œuvre; quand ils sont à point, égouttez-les sur un linge pour en supprimer l'os, parez-les, rangez-les dans un sautoir, mêlez-les avec des têtes de champignons cuites et des quenelles pochées. Masquez-les aussitôt avec un peu de bonne sauce Cary. — D'autre part, emplissez, avec du riz au gras, une douzaine de moules à dariole beurrés; quand le riz est suffisamment raffermi, démoulez les petits pains, dressez-les en couronne sur un plat; dressez aussitôt les pieds d'agneau dans le puits de cette couronne, masquez-les légèrement avec de la sauce Cary; envoyez séparément le surplus de la sauce.

1158. — Palais de bœuf à la Lyonnaise.

Faites dégorger 8 palais de bœuf, les filets seulement; dégagez-les de toutes les parties du mufle, faites-les blanchir une minute à l'eau bouillante pour en retirer l'épiderme en les grattant; cuisez-les dans un bon fonds à *poêler;* égouttez-les dès qu'ils sont à point, faites-les refroidir sous presse; coupez-les alors transversalement, chacune en deux ou trois parties; parez celles-ci de forme ovale, masquez-les avec une couche de fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; prenez-les un à un, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire colorer dans un sautoir avec du beurre épuré, en les retournant; égouttez-les alors pour les dresser en couronne sur un plat, emplissez le puits avec un émincé de cèpes ou de champignons, masquez légèrement les palais de bœuf avec un peu de sauce Colbert, envoyez à part une saucière de cette sauce.

1159. — Palais de bœuf, sauce tortue.

Faites blanchir 8 à 10 filets de palais de bœuf; quand ils sont cuits, coupez-les chacun en deux parties, parez-les, rangez-les dans un sautoir avec une garniture de truffes et de champignons coupés en lames pour les faire chauffer avec un peu de sauce madère. Au moment de servir, dressez-les dans une croûte à flan cuite, disposée sur un plat; dressez sur le tour une jolie couronne de petites quenelles moulées à la cuiller, glacez celles-ci, envoyez à part une saucière de sauce tortue.

1160. — Cervelles de veau à l'Italienne. (Dessin n° 60.)

Cuisez selon la règle 4 cervelles de veau, en les tenant bien blanches; au moment de servir, égouttez-les, divisez-les chacune en deux parties; parez-les bien rondes, dressez-les en couronne dans une croûte à flan cuite, collée sur un plat; nappez alors les cervelles avec une sauce poivrade bien liée, alternez-les de deux en deux avec une tranche de langue écarlate coupée en crête; emplissez aussitôt le puits de la couronne avec une purée d'artichauts, arrosez cette purée avec un peu de glace fondue; masquez les cervelles avec un peu de velouté, envoyez séparément une bonne sauce italienne.

1161. — Ragoût de mouton aux navets.

Coupez l'os de la chaîne à 2 petits carrés de mouton, coupez les côtes très-courtes; divisez transversalement ces carrés en moyens morceaux, faites-les revenir avec du beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient

colorés; assaisonnez-les, égouttez-en toute la graisse, mouillez-les avec un verre de vin blanc; couvrez la casserole, faites réduire vivement le liquide; à ce point, mouillez-les juste à couvert avec de l'espagnole non réduite, peu liée; faites partir la sauce en ébullition, additionnez un bouquet garni, 2 petites carottes, 2 oignons, grosses épices, quelques parures de champignons frais; 10 minutes après retirez la casserole sur feu modéré. Quand les viandes sont aux trois quarts cuites, passez la sauce au tamis dans une autre casserole pour la dégraisser; égouttez les viandes, parez-les, mêlez-les à la sauce, ainsi qu'une garniture de navets coupés en petites boules, préalablement blanchis et colorés au beurre; remettez la casserole sur feu, finissez de cuire le ragoût tout doucement. Au moment de servir, égouttez les viandes, en les prenant avec une fourchette, dressez-les dans un plat creux, bordé avec des croûtons de pain frits, collés debout sur le bord intérieur du plat; égouttez les navets, dressez-les autour des viandes; passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mêlez-la avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de madère, faites-la réduire à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; versez-la alors, en partie, sur le ragoût, envoyez le reste à part.

1162. — Cary de veau.

Divisez une poitrine de veau en moyens morceaux carrés, faites dégorger ceux-ci pendant une heure, déposez-les dans une casserole, mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc, posez la casserole sur le fourneau pour amener le liquide à l'ébullition; égouttez alors les viandes pour les rafraîchir, les parer, les éponger sur un linge. — Coupez 2 gros oignons en dés, faites-les légèrement revenir au beurre, additionnez les viandes, faites-les revenir ensemble jusqu'à ce que celles-ci aient pris une teinte blonde; assaisonnez-les alors, saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de farine, autant de bonne poudre de Cary, 3 minutes après mouillez les viandes, juste à couvert, avec du bouillon blanc; tournez le liquide à la cuiller jusqu'à ce qu'il entre en ébullition, continuez celle-ci pendant 10 minutes; retirez ensuite la casserole sur feu plus modéré, ajoutez un bouquet garni, une carotte, 200 gram. de jambon cru coupé en dés, 2 oignons, quelques parures de champignons. Quand les viandes sont cuites, égouttez-les à l'écumoire, parez-les, rangez-les à mesure dans une casserole plus petite; dégraissez la sauce, passez-la au tamis dans un sautoir pour la faire vivement réduire à point; liez-la avec quelques jaunes d'œuf étendus avec de la crème, passez-la aussitôt sur les viandes; dressez le ragoût en pyramide dans une grande bordure de riz dressée sur un plat; entourez-la avec une couronne de tête de champignons, en voyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1163. — Cary de homards.

Coupez en morceaux les queues de 3 homards crus. Coupez 2 oignons en dés, faites-les légèrement revenir au beurre dans une casserole; additionnez les morceaux de homard, sautez-les ensemble sur feu vif, assaisonnez-les; quand ils sont revenus, saupoudrez-les avec 2 cuillerées à bouche de poudre de Cary; 3 minutes après, mouillez-les avec du velouté non réduit et peu lié; faites partir la sauce en ébullition, en la tournant à la cuiller, retirez-la aussitôt sur l'angle du fourneau; additionnez au ragoût un bouquet garni avec des aromates. Un quart d'heure après, retirez les morceaux de homard, un à un, pour les ranger dans une autre casserole; dégraissez la sauce, faites-la réduire à feu vif en la tournant, liez-la avec quelques jaunes d'œuf; passez-la à l'étamine sur les morceaux de homard. Au moment de servir, prenez les morceaux de homard avec une fourchette, dressez-les sur un fond en farce, pochée sur un plat; entourez-les avec une couronne de petites bouchées, garnies avec un salpicon d'huîtres et de champignons; masquez-les très-légèrement avec un peu de la sauce, envoyez le restant de celle-ci dans une saucière, en même temps qu'un plat de riz cuit à l'indienne.

1164. — Biftecks sautés à la Vernon.

Coupez 12 moyens biftecks sur le centre d'un filet de bœuf bien paré; battez-les légèrement, parez les ronds, salez-les, rangez-les dans un plat, arrosez-les avec de l'huile ou du beurre fondu. — Dix minutes avant de servir, roulez-les dans de la panure, rangez-les sur un gril pour les faire griller à feu soutenu; quand ils sont cuits, glacez-les, dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits avec une garniture de concombres glacés, liés avec quelques cuillerées de velouté, fini avec une pointe de cayenne, ainsi qu'avec une cuillerée de fenouil vert, haché et blanchi; glacez les biftecks, posez sur chacun d'eux une tranche de beurre de cayenne, envoyez à part une saucière de demi-glace au madère.

1165. — Rognons de mouton sautés au madère. (Dessin n° 63.)

Supprimez la peau et la graisse à une quinzaine de rognons de mouton; émincez les chairs, déposez-les dans une terrine, tenez-les à couvert. Versez dans un sautoir 4 décil. d'espagnole, ajoutez une poignée de parures de champignons, 4 cuillerées à bouche de glace fondue; faites-la réduire à feu vif, en la tournant et en incorporant, peu à peu, un demi-verre de madère; quand elle est à point, passez-la à l'étamine, mêlez-la avec une garniture de

truffes coupées en lames bien rondes. Dix minutes avant de servir, faites chauffer 200 gram. de beurre dans un sautoir mince, ajoutez les rognons, sautez-les vivement, assaisonnez-les; aussitôt qu'ils sont roidis, égouttez-en tout le liquide, masquez-les avec la sauce et les truffes; chauffez-les sans ébullition, dressez-les aussitôt dans une bordure de farce, pochée et renversée sur un plat chaud. — Excellent mets pour déjeuner.

1166. — Foie-gras d'oie à la Périgueux.

Choisissez 3 moyens foies-gras d'oie bien blancs, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau, supprimez-en le fiel, cloutez-les avec des filets de truffes; salez-les, enveloppez-les avec des bardes de lard minces pour les marquer dans une casserole, foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec un fonds de mirepoix; ajoutez un bouquet garni, quelques parures de truffes; couvrez-les avec du papier, posez la casserole sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la sur feu modéré ou à la bouche du four, afin que le liquide reste frémissant sans ébullition visible; une demi-heure après, retirez les foies du feu, tenez-les pendant un quart d'heure dans leur cuisson; égouttez-les ensuite pour les dresser sur un plat, en triangle, en les appuyant contre un montant en pain frit collé sur le centre du plat; entourez-les avec une garniture de quenelles moulées à la cuiller, masquez celles-ci, ainsi que les foies avec une sauce Périgueux, envoyez à part une saucière de cette sauce.

1167. — Oreilles de veau, sauce tortue.

Flambez 5 oreilles de veau bien blanches, citronnez-les, cuisez-les dans un fonds blanc, nº 221; égouttez-les sur un linge, parez-les bien rondes, d'une égale hauteur, traversez-les avec un tube à colonne en introduisant celui-ci par le cornet, afin d'enlever toutes les parties que le flambage n'atteint pas; ciselez les *pavillons* pour les renverser; alors dressez ces oreilles en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; celle du milieu doit être posée sur un petit croûton de pain masqué de farce; entourez-les avec quelques truffes rondes, quelques têtes de champignons bien blanches, ainsi que quelques jaunes d'œuf, masquez-les légèrement avec une sauce tortue, envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1168. — Oreilles de veau farcies à l'Italienne.

Cuisez 5 oreilles de veau dans un fonds blanc; laissez-les à peu près refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite pour les éponger, les vider avec un tube à colonne; diminuez la longueur des pavillons, emplissez le vide de ceux-ci avec une farce à quenelle aux fines herbes; égalisez la farce à niveau des pavillons; farinez aussitôt les oreilles, trempez-les dans des œufs battus, plongez-les à friture chaude; quand elles sont de belle couleur égouttez-les, dressez-les sur une mince couche de farce, pochée sur plat, masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce italienne; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1169. — Dindonneau à la Montorgueil.

Bridez, pour entrée, un dindonneau bien en chairs, bardez-le, marquez-le dans une casserole, foncée avec lard et légumes; mouillez-le à moitié de hauteur avec un bon fonds à poêler; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur feu modéré, finissez de cuire le dindonneau doucement, mais en le tenant *vert-cuit;* égouttez-le ensuite, débridez-le, découpez-le en moyens morceaux, bien proprement coupés, dressez ceux-ci en buisson dans une bordure de farce de volaille, pochée, démoulée sur un plat; masquez légèrement le dindonneau avec une sauce Toulouse, entourez la bordure avec des lames de truffes cuites au moment, envoyez à part une saucière de sauce Toulouse.

1170. — Dindonneau à la Piémontaise.

Piquez l'estomac d'un dindonneau avec du lard fin, marquez-le dans un plafond creux, foncé avec du lard, du jambon, des légumes et des aromates; mouillez-le avec un verre de vin blanc, autant de bon fonds de braise; faites partir le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; salez légèrement le dindonneau, couvrez-le avec du papier beurré, poussez-le à four modéré; arrosez-le souvent avec sa cuisson pour le cuire, en le glaçant de belle couleur, tenez le *vert-cuit.* — Au moment de servir, égouttez le dindonneau pour le débrider, le découper, le dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; saupoudrez-le avec des truffes blanches émincées, entourez-le avec des petits pains de risot, moulés dans des moules à dariole, masquez-le avec un peu de sauce madère, envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1171. — Dindonneau à la purée de céleri.

Piquez un dindonneau avec du lard, faites-le cuire à court mouillement, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; tenez le *vert-cuit*; quand il est bien glacé, découpez-le; dressez les morceaux en buisson sur

une couche de farce, pochée sur plat; entourez-le avec une chaîne de moyennes quenelles de volaille moulées à la cuiller, masquez-le, ainsi que le dindonneau avec une demi-glace, envoyez à part une purée de céleri.

1172. — Dindonneau à la Providence.

Désossez l'estomac d'un dindonneau, emplissez-le avec une farce à quenelle, finie avec des fines herbes cuites; bridez-le, piquez-le avec du lard fin, salez-le légèrement, marquez-le dans une casserole foncée en braise; mouillez-le à moitié de hauteur avec du bon fonds, finissez de le cuire en le glaçant, mais en le tenant *vert-cuit*. Au moment de servir, découpez le dindonneau, en détachant d'abord les 2 cuisses, divisez celles-ci en trois parties, dressez-les sur une bordure de farce renversée sur un plat. Découpez l'estomac en petits filets, remettez ceux-ci à leur place, dressez l'estomac sur les cuisses du dindonneau, entourez-le avec une garniture à la Providence, masquez-le, ainsi que la garniture, avec une sauce madère.

1173. — Chapon au Consommé Royal.

Habillez un gros chapon, bridez-le, citronnez-le, bardez-le, marquez-le dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, des légumes; mouillez-le juste à hauteur avec du fonds à poêler un peu gras, posez la casserole sur un bon feu pour faire partir le liquide en ébullition; 5 minutes après, retirez-le sur feu modéré pour finir de cuire le chapon; cela fait, passez le fonds de cuisson à la serviette, laissez-le bien déposer, dégraissez-le avec soin, laissez-le refroidir; transvasez-le dans une petite casserole, en le décantant; additionnez au liquide 200 gram. de chairs de volaille crues, hachées fin, mêlées avec un demi-verre de bon vin blanc de Sauterne, un œuf entier, une pincée de feuilles fraîches d'estragon; clarifiez-le en opérant comme il est dit à l'égard des consommés; quand l'essence est claire, liez-la avec un peu d'arrow-root; passez-la à la serviette. Au moment de servir, égouttez le chapon, débridez-le, découpez-le, dressez-le en buisson sur un plat, versez le consommé au fond de celui-ci, entourez le chapon avec une garniture de quenelles de volaille. Envoyez séparément une saucière de bon velouté réduit.

1174. — Chapon farci à la Napolitaine. (Dessin n° 92.)

Désossez un chapon sur le dos, salez-le, emplissez le vide avec une farce à quenelle crue, ferme, mêlée avec un salpicon de langue écarlate ou de jambon cuit; parez les pattes, introduisez-les sous la peau du pilon, du côté de la jointure; bridez joliment le chapon, bardez-le, enveloppez-le dans un linge, faites-le cuire dans un bon fonds à poêler en le tenant *vert-cuit*. — Au moment de servir, déballez-le, épongez-le, placez-le sur un petit plafond, masquez-en l'estomac avec une couche de farce formant rosace; décorez celle-ci avec des truffes, faites-la aussitôt pocher à la bouche du four; dressez le chapon sur une épaisse couche de farce, pochée sur plat. Entourez-le d'abord avec une garniture de macaroni, coupé en morceaux, assaisonné à l'italienne; sur celui-ci, dressez, de chaque côté du chapon, 2 petits bouquets de truffes cuites, et sur le milieu un bouquet de belles crêtes. Envoyez à part une sauce napolitaine, ou une sauce madère.

1175. — Poularde à la Toulouse.

Habillez une belle poularde, bridez-la pour entrée, citronnez-la pour la barder, la marquer dans une casserole, foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec un fonds à poêler, faites partir le liquide en ébullition. Sept à huit minutes après, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire la poularde tout doucement, en la tenant *vert-cuite*. Au moment de servir, égouttez-la, débridez-la, dressez-la sur un plat; entourez-la avec une garniture, composée de quenelles de foies de poularde, de truffes entières et de têtes de champignons; masquez la poularde et les garnitures avec un peu de sauce Toulouse; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1176. — Poularde à l'écarlate, sauce vénitienne.

Habillez une poularde, bridez-la pour entrée, citronnez-la, bardez-la, faites-la poêler; quand elle est cuite, égouttez-la pour la débrider, la dresser sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée; entourez-la avec 6 langues de veau à l'écarlate, parées, glacées; masquez légèrement la poularde avec un peu de sauce vénitienne; envoyez à part le surplus de cette sauce.

1177. — Poularde à la Périgord.

Épluchez 5 à 600 gram. de truffes crues, tenez-les à couvert dans une casserole; hachez les épluchures, faites-les revenir avec un peu de lard râpé; assaisonnez-les avec sel, poivre, persil haché; avec ce hachis, emplissez l'intérieur d'une poularde bien propre, bridez-la pour la barder, la marquer dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, des légumes, un bouquet garni; mouillez-la à moitié de hauteur avec du bouillon et du vin blanc pour la faire cuire,

en la glaçant; quand elle est de belle couleur, juste à point, égouttez-la, découpez-la en écartant la farce; dressez les membres en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; entourez-la avec une belle garniture de truffes épluchées, cuites entières. — Au moment de servir, masquez les truffes, ainsi que la poularde, avec un peu de sauce madère; envoyez à part le surplus de cette sauce.

1178. — Estomacs de poulardes à la Matignon.

Retirez les cuisses de 3 petites poulardes, supprimez les ailerons, bridez les peaux en dessous des estomacs; masquez ceux-ci avec une *matignon,* en la maintenant avec des bardes de lard; traversez-les alors, en dessous, avec une brochette en fer, fixez celle-ci sur broche pour faire rôtir les estomacs à feu vif. Quand ils sont cuits à point, débrochez-les pour les déballer: parez-les, découpez-les chacun en 4 parties, remettez celles-ci en place; dressez les estomacs debout, sur un plat, en les appuyant contre un tampon de pain frit, collé sur le centre de ce plat; emplissez les intervalles avec de petites quenelles moulées; masquez-les, ainsi que les estomacs, avec une sauce Périgueux; piquez un hâtelet sur le tampon, envoyez à part le restant de la sauce.

1179. — Estomacs de poulardes à la Zingara.

Prenez 3 estomacs de petites poulardes, supprimez-en les ailerons, bridez les peaux en dessous; plongez-les à l'eau bouillante, seulement pour faire roidir la peau; laissez-les refroidir dans l'eau, égouttez-les ensuite, pour les éponger; piquez alors la moitié de chaque estomac avec du jambon cru, l'autre moitié avec des truffes coupées en filets; marquez ces estomacs dans une casserole foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds à poêler; couvrez-les avec un rond de papier beurré, cuisez-les à feu vif, en les glaçant et en les tenant *vert-cuits.* — Au moment de servir, égouttez les estomacs pour les débrider, les dresser sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée, en les appuyant contre un montant en pain frit, fixé sur le centre de ce plat; dressez dans les trois intervalles, d'un côté, un bouquet de truffes noires tournées; de l'autre, un bouquet de quenelles moulées à la petite cuiller, et enfin dans le dernier, un bouquet de belles olives tournées, blanchies. Masquez les quenelles avec un peu de velouté, les olives avec un peu d'espagnole réduite; glacez les truffes, ainsi que les estomacs; envoyez séparément une saucière de bonne espagnole, mêlée avec une julienne de maigre de jambon cuit.

1180. — Estomacs de canards sauvages à la Bigarrade.

Habillez 3 canards, bridez-les, masquez-en l'estomac avec une matignon, soutenez celle-ci avec des bardes de lard, couchez-les sur broche, faites-les rôtir à feu vif. Quand ils sont cuits, débrochez-les, déballez-les; séparez le train de derrière de l'estomac; parez ceux-ci, découpez-les, pour les dresser en triangle sur un plat dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée, ayant une colonne en pain frit, collée sur son centre; piquez un hâtelet garni sur la colonne, masquez les estomacs avec un peu de sauce bigarrade; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1181. — Poulets au Chasseur.

Dépecez 3 jeunes poulets, chacun en 5 parties, déposez celles-ci dans une terrine, marinez-les avec sel, oignon, huile, persil et jus de citron; une heure après, égouttez-les, roulez-les dans la panure, faites-les griller des deux côtés, à feu modéré, en les arrosant et en les retournant; dressez-les ensuite en buisson sur un plat, masquez-les avec une sauce madère, mêlée avec une julienne de jambon cuit; entourez-les avec des rouelles d'oignon frites de belle couleur.

1182. — Poulets à la Persane.

Choisissez 2 poulets gras, habillez-les, bridez-les, citronnez-en l'estomac, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard et des légumes; faites-les braiser à court mouillement, en les glaçant. — Au moment de servir, égouttez-les pour les débrider, les découper chacun en 5 ou 6 parties; dressez-les en buisson sur plat, dont le fond est masqué avec une couche de farce pochée; passez le fonds de leur cuisson, liez-le avec un peu de sauce brune et une cuillerée à bouche de poudre de Cary délayée; faites réduire la sauce à point, versez-en une partie sur les poulets, envoyez le restant dans une saucière : la sauce de la saucière peut être un peu plus aromatisée en Cary. Envoyez à part un plat de riz cuit à la persane.

1183. — Poulets à la Chevalière. (Dessin n° 94.)

Coupez les pattes et les ailerons à 3 moyens poulets, détachez-en les cuisses, en tenant la peau de celles-ci aussi large que possible; désossez-les, en laissant seulement l'os du pilon; assaisonnez-les, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle crue, mêlée avec quelques truffes (crues) coupées en dés; cousez-les, faites-les poêler; quand elles

sont cuites, faites-les refroidir sous presse légère. Dans l'intervalle, levez les filets des estomacs, sans faire de haut de poitrine, mais en laissant adhérer le moignon des ailerons et en retirant les filets mignons; parez d'abord ceux-ci, bigarrez-les aux truffes, marquez-les dans un petit sautoir avec du beurre clarifié, en leur donnant la forme d'un croissant. Supprimez la peau des gros filets, parez-les, dégagez l'os du moignon, piquez-les, sur les parties les plus larges, avec du lard fin; marquez-les dans un sautoir foncé avec des bardes minces de lard. Un quart d'heure avant de servir, salez légèrement les filets, mouillez-les à moitié de hauteur avec du fonds à poêler; faites vivement réduire le liquide de moitié, poussez le sautoir à la bouche du four vif, finissez de les cuire, en les glaçant de belle couleur, mais sans sécher les chairs.

D'autre part, débridez les cuisses farcies pour les parer; les ranger dans un sautoir, les mouiller au quart de hauteur avec du fonds à poêler, non dégraissé; les couvrir avec un rond de papier, les chauffer sans violence, afin de ne pas les déformer; quand elles sont chaudes, égouttez-les, pour en papilloter le manche. — Faites pocher sur plat une couche de farce à quenelle crue, disposée en anneau; au centre de ce plat, fixez un tampon en pain frit; dressez les cuisses de poulet autour de celui-ci; masquez-les aussitôt avec un peu d'*allemande* réduite; entre chacune d'elles, dressez un croûton de langue écarlate, coupé en crête; emplissez le vide, entre le tampon et les cuisses, avec une garniture à la Toulouse; sur celle-ci, dressez en couronne les filets piqués, en les alternant avec les filets mignons, pochés au moment. Fixez sur le tampon, à l'aide d'une petite brochette, une coupe en pain frit; sur celle-ci, piquez un hâtelet à sujet; entourez-la, à sa base, avec une couronne de champignons; envoyez à part une saucière d'allemande, réduite avec de la cuisson de champignons.

1184. — Poulets à la Valencienne.

Découpez 3 petits poulets, chacun en 5 parties; parez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, quelques dés de jambon cru, 4 petits oignons, un bouquet garni; salez-les très-légèrement, faites-les revenir à feu modéré pour les colorer des deux côtés; quand ils sont à peu près cuits, mouillez-les avec un peu de bon bouillon, saupoudrez-les avec une pincée de poivre rouge et doux d'Espagne, faites tomber tout doucement le mouillement à glace; mouillez-les encore avec la même quantité de bouillon, faites de nouveau réduire celui-ci : les poulets doivent alors se trouver cuits à point. — D'autre part, préparez une garniture de riz à la Valencienne (v. n° 588), en le cuisant ensemble avec quelques petites saucisses d'Espagne; quand il est à point, dressez-le sur un plat, avec les saucisses coupées autour; découpez les poulets, dressez-les en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les avec un peu de sauce napolitaine, finie avec du poivre doux d'Espagne; entourez les poulets avec une couronne de petites tomates farcies. Envoyez à part une saucière de la même sauce.

1185. — Poulets à la Parisienne.

Bridez 2 bons poulets pour entrée, masquez-les avec une matignon, bardez-les, faites-les cuire à la broche. Au moment de servir, débrochez les poulets, déballez-les, découpez-les, dressez-les en buisson dans une bordure de farce, pochée, renversée sur un plat; entourez les poulets avec une garniture des crêtes bien blanches, masquez-les avec un peu de sauce parisienne; envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1186. — Poulets à la Piémontaise.

Habillez 2 bons poulets, bridez-les, piquez-les avec du lard, marquez-les dans une casserole foncée en braise; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc, moitié bouillon; posez la casserole sur feu vif pour réduire le liquide de moitié; retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire les poulets, en les arrosant souvent avec leur fonds; tenez-les *vert-cuits*. — En dernier lieu, faites-les glacer à la bouche du four; égouttez-les ensuite pour les découper chacun en 6 parties, les dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les largement avec une sauce piémontaise; envoyez séparément un plat de bon risot à l'italienne.

1187. — Poulets à la Dantzig.

Habillez 2 bons poulets, bridez-les, bardez-les, marquez-les dans une casserole, foncée avec du lard et des légumes, mouillez-les, juste à couvert, avec un fonds à poêler, cuisez-les, en procédant comme il est dit au n° 1186. — Au moment de servir, égouttez-les pour les débrider, les découper, les dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les alors avec une sauce aux huîtres, arrosez l'entrée avec un peu de beurre d'écrevisse; envoyez à part le surplus de la sauce aux huîtres.

1188. — Poulets à la Printanière.

Faites poêler 2 bons poulets; quand ils sont cuits, égouttez-les, débridez-les, découpez-les chacun en 5 ou

6 parties pour les dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; entourez-les avec une couronne de moyennes quenelles moulées à la cuiller; masquez-les avec une sauce printanière, finie au moment; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1189. — Canetons aux olives.

Habillez 2 canetons, bridez-les pour entrée, faites-les revenir dans une casserole avec du lard râpé, quelques petits oignons; assaisonnez-les; quand ils sont de belle couleur, mouillez-les avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites partir le liquide en ébullition. Couvrez les canetons avec un papier beurré, poussez-les à four modéré; quand ils sont cuits, égouttez-les pour les découper, les dresser en buisson dans une bordure de farce, pochée, renversée sur plat, en les entremêlant avec des olives tournées, blanchiès. Masquez les canetons et les garnitures avec un peu de sauce madère; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1190. — Canetons à la Palestine.

Habillez 2 canetons, bridez-les pour entrée, masquez-en l'estomac avec une matignon, soutenez celle-ci avec des bardes de lard; couchez les canetons sur broche pour les cuire à feu vif pendant 25 à 30 minutes. Aussitôt cuits, débrochez-les pour les déballer, les découper, les dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; entourez-les avec une garniture de topinambours tournés ronds, d'une égale grosseur, bien glacés; masquez les canetons et la garniture avec une espagnole réduite, finie au moment avec une pointe de poivre rouge d'Espagne, le jus d'un citron et du persil haché. Envoyez séparément le surplus de la sauce.

1191. — Canetons aux navets.

Habillez 2 canetons, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, des légumes émincés, un bouquet garni; mouillez-les avec 2 verres de vin blanc, autant de bon fonds; faites partir le liquide en ébullition; 5 minutes après, poussez la casserole au four modéré pour finir de cuire les canetons, en les arrosant et les retournant de temps en temps; égouttez-les ensuite, déballez-les, détachez-en les cuisses, coupez celles-ci, chacune en 2 parties, pour les dresser sur le fond d'un plat; découpez les estomacs en *aiguillettes*, remettez-les en forme, dressez-les sur les cuisses; entourez-les avec une garniture de navets coupés en boules, glacés; masquez-les alors, ainsi que la garniture, avec une espagnole réduite au vin.

1192. — Canetons à la Providence.

Habillez 2 canetons, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole, foncée avec des légumes; mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler; posez la casserole sur feu vif, au premier bouillon retirez-la sur feu modéré pour finir de cuire les canetons tout doucement. — Au moment de servir, égouttez-les pour les débrider. Détachez les cuisses, dressez-les au fond du plat, parez les estomacs, découpez-les en aiguillettes, dressez-les symétriquement sur les cuisses des canetons; entourez alors l'entrée avec une garniture à la Providence; masquez celle-ci, ainsi que les canetons, avec un peu de sauce madère; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1193. — Sarcelles à la Tyrolienne.

Habillez 6 sarcelles, bridez-les pour entrée, marquez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, 200 gram. de jambon cru coupé en dés; faites-les revenir à feu vif pour les colorer, égouttez-en la graisse, mouillez-les au quart de hauteur avec du bon fonds de braise et un verre de vin de Marsala; ajoutez quelques parures de champignons, un bouquet garni; faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les sarcelles sur feu modéré; laissez-les à moitié refroidir dans leur cuisson. Dix minutes après, coupez-les chacune en 2 parties pour les dresser en buisson sur une bordure de macaroni; emplissez les interstices avec des champignons, masquez ceux-ci, ainsi que les sarcelles, avec une sauce espagnole réduite au vin.

1194. — Pigeons aux petits pois.

Habillez 5 à 6 jeunes pigeons, bridez-les pour entrée, marquez-les dans une casserole avec du beurre et du lard râpé, 2 petits oignons, une carotte, un bouquet garni; faites-les revenir pendant 10 minutes. Additionnez alors aux pigeons quelques cuillerées à bouche de petit lard coupé en dés, mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds de veau, faites partir le liquide en ébullition; 10 minutes après, retirez la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les pigeons, en les glaçant.

Au moment de servir, débridez les pigeons, découpez-les chacun en 2 parties, dressez celles-ci en couronne sur un plat; dressez, dans le puits de cette couronne, une garniture de petits pois cuits à l'anglaise, liés avec un peu de velouté; envoyez à part une saucière de cette même sauce.

1195. — Pigeons à la Macédoine. (Dessin n° 75.)

Choisissez 5 à 6 jeunes pigeons; quand ils sont vidés, désossez-en l'estomac, emplissez le vide avec une farce à quenelle crue; bridez-les avec les pattes rentrées en dedans du corps, bardez-les, marquez-les dans une casserole, foncée avec du lard, du jambon, des légumes; cuisez-les à court mouillement. — Beurrez un moule à bordure plat, décorez-en les parois avec des légumes de nuances variées : le décor est facultatif. Emplissez le vide de la bordure soit avec une farce à quenelle, soit simplement avec un appareil de pommes de terre, fini avec du beurre et des jaunes d'œuf. Faites pocher cette bordure au bain-marie pour la renverser ensuite sur un plat; au centre de ce plat collez un montant en pain frit, sur celui-ci, fixez une petite coupe taillée en pain; garnissez le vide de cette coupe avec un bouquet de légumes variés. Quand les pigeons sont débridés, dressez-les sur la bordure, les pattes en haut, en les appuyant contre le montant. Garnissez les intervalles avec de petits bouquets de légumes; masquez légèrement les pigeons avec un peu de bonne béchamel beurrée; masquez le fond du plat avec un peu de bon jus; envoyez à part une saucière de béchamel, réduite avec la cuisson des pigeons, mais celle-ci réduite en demi-glace, envoyez également une macédoine de légumes de primeur, liée avec un peu de bonne sauce. — Les estomacs de pigeons peuvent être découpés et remis sur place, si l'entrée devait être présentée aux convives.

1196. — Pigeons à la Financière.

Désossez l'estomac de 6 jeunes pigeons, emplissez-les avec une farce à quenelle, mêlée avec quelques truffes crues, hachées; bridez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec du jambon, des légumes émincés, des aromates; couvrez-les avec des bardes de lard minces, mouillez-les à trois quarts de hauteur avec moitié vin blanc, moitié bouillon; faites partir le liquide en ébullition, laissez-le réduire de moitié; retirez aussitôt la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les pigeons; en dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace. Égouttez alors les pigeons sur un plafond pour les débrider, les diviser chacun en deux parties sur leur longueur; dressez celles-ci en couronne sur une couche de farce, pochée sur plat, emplissez le puits avec une garniture financière, masquez légèrement les pigeons avec une sauce financière, envoyez séparément le surplus de la sauce. — Pour dresser les moitiés de pigeons, toutes dans le même sens, il faut avoir deux entrées à dresser.

1197. — Pigeons farcis aux champignons. (Dessin n° 58.)

Désossez 4 pigeons, assaisonnez-les, emplissez-les avec une farce à quenelle, mêlée avec un salpicon de foie-gras; cousez-les, en donnant à chacun d'eux la forme d'une poire; enveloppez-les séparément dans de petits linges pour les marquer dans une casserole, foncée avec du lard et des légumes émincés; mouillez-les à moitié de hauteu avec un bon fonds de braise, un peu de madère, pour les cuire tout doucement; quand ils sont à point, égouttez-les, déballez-les pour les réemballer, les laisser refroidir dans leur état naturel; déballez-les alors, découpez-en l'estomac en entaille; remettez-les en forme, chauffez-les tout doucement à la bouche du four, en les glaçant avec une partie de leur cuisson, réduite en demi-glace; dressez-les ensuite debout sur une bordure de farce, renversée sur un plat, ayant un montant collé sur son centre; ce montant est en pain frit masqué de farce. Garnissez l'intervalle, entre les pigeons, avec des têtes de champignons, dressez quelques petites truffes sur le haut, ainsi qu'une tête de champignon, celle-ci posée sur le tampon; masquez les pigeons avec un peu d'espagnole réduite avec les parures des champignons, succulente, assez liée pour napper les pigeons. Masquez également le fond du plat; envoyez séparément une saucière de la même sauce, moins serrée.

1198. — Pigeons en compote.

Désossez 6 pigeons pour entrée, marquez-les dans une casserole beurrée, avec quelques légumes, un bouquet garni, 250 gram. de petit salé blanchi, coupé en gros dés; faites-les revenir à feu vif, mouillez-les à couvert avec une espagnole peu liée, mêlée avec un demi-verre de vin blanc; faites partir le liquide en ébullition, additionnez quelques champignons crus, finissez de cuire les pigeons en réduisant la sauce de moitié; égouttez-les alors sur un plafond pour les découper, chacun en deux parties, les dresser en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; entourez-les avec les champignons et le lard, ainsi qu'avec une petite garniture de quenelles de volaille, moulées, pochées. Dégraissez la sauce, passez-la à l'étamine; avec elle masquez les pigeons, ainsi que les garnitures; envoyez une saucière à part.

1199. — Pigeons ramiers à la Provençale.

Flambez 5 ramiers, videz-les, désossez-en l'estomac, emplissez-les avec une farce à quenelle crue, finie avec un salpicon de foie-gras et de truffes; bridez-les, piquez-les sur l'estomac avec du lard pour les marquer dans une casserole, foncée avec du jambon, des légumes émincés, un bouquet garni; mouillez-les à moitié de hauteur avec du vin blanc et un peu de bon fonds; salez-les très-légèrement, couvrez-les avec un papier beurré; posez la casserole

sur feu vif pour réduire le mouillement de moitié; à ce point, retirez la casserole sur feu modéré, finissez de cuire tout doucement les ramiers; au moment de servir, débridez-les, découpez-les, chacun en trois parties sur la longueur: reformez-les, dressez-les sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les aussitôt avec un émincé de truffes à la provençale; envoyez séparément une saucière d'espagnole légère, mais réduite avec le fonds de cuisson des ramiers, ainsi qu'un peu de vin blanc.

1200. — Faisans à la Royale.

Habillez deux faisans, emplissez-en l'intérieur et l'estomac avec du lard, pilé avec quelques poignées de parures de truffes crues. Douze heures après, bridez les faisans, flambez-les, bardez-les, couchez-les sur broche pour les faire rôtir pendant trois quarts d'heure, en les arrosant avec le fonds de la lèchefrite. Au moment de servir, débridez les faisans pour en détacher les cuisses, coupez les pilons à celles-ci; parez les estomacs, découpez-les en filets; remettez ceux-ci en place. Collez sur le centre d'un plat rond un montant en pain frit, masquez-le avec une couche de farce, faites sécher cette farce à la bouche du four. Dressez ensuite les cuisses de faisan à plat, des deux côtés du montant; sur ces cuisses, dressez les estomacs debout, la pointe en haut, appuyée contre le montant. Entre les deux estomacs, dressez 2 buissons de truffes entières, tournées à cru, cuites au moment avec du madère et de bonne glace; masquez les estomacs avec une sauce salmis, réduite au fumet de faisan; piquez un hâtelet garni sur le haut du montant, envoyez à part le restant de la sauce.

1201. — Faisans à la Périgueux.

Bardez 2 bons faisans, marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard et quelques légumes émincés, salez-les légèrement, mouillez-les avec un verre de vin de Madère, autant de bon jus; posez le sautoir sur feu vif; 8 à 10 minutes après, couvrez les faisans avec du papier beurré pour les pousser au four modéré; arrosez-les de temps en temps avec leur fonds de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient cuits; déballez-les alors pour les débrider, les découper chacun en six parties, en supprimant les pilons et les carcasses; dressez-les ensuite en buisson dans une bordure en farce pochée, renversée sur un plat rond; masquez les faisans et la bordure avec une sauce Périgueux, envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1202. — Faisans à l'Allemande.

Faites braiser 2 choux de Milan avec un morceau de petit salé blanchi, 4 saucisses fumées. — D'autre part, montez 12 petites chartreuses en légumes, dans des moules à dariole; emplissez-les avec de la farce, faites-les pocher au *bain-marie*. —Faites braiser 2 faisans à court mouillement, en procédant comme il est dit au n° 1201; au moment de servir, égouttez-les pour les découper. Égouttez les choux dans une passoire pour en extraire toute la graisse; rangez-les alors dans un petit moule à charlotte uni, beurré, en les alternant par couches avec le petit lard coupé en tranches, ainsi que les saucisses. Dix minutes après, renversez le moule sur un plat, dressez les petites chartreuses autour des choux; dressez aussitôt sur ceux-ci les faisans en buisson; masquez-les très-légèrement avec un peu d'espagnole réduite au fumet de gibier, envoyez séparément le surplus de cette sauce.

1203. — Faisan à la choucroûte. (Dessin n° 93.)

Cuisez la valeur d'un kilogr. et demi de choucroûte avec un saucisson à cuire. — Videz un bon faisan, bridez-le avec les pattes rentrées dans les chairs du pilon, piquez les chairs de l'estomac avec du lard, faites-le braiser ensuite à court mouillement dans un bon fonds; quand il est cuit, égouttez-le pour le débrider; dressez-le sur une bordure de farce décorée, pochée, renversée sur un plat bordé; entourez-le, des deux côtés, avec des tranches de saucisson, glacez-le au pinceau. Égouttez toute l'humidité de la choucroûte, liez-la avec quelques cuillerées à bouche de bonne sauce brune; mêlez-la avec un émincé de truffes noires, cuites au moment; dressez-la dans un plat pour l'envoyer en memê temps que le faisan, ainsi qu'une saucière d'escalopes, réduites avec la cuisson du faisan et les parures des truffes crues.

1204. — Perdreaux à la Bigarrade.

Habillez 4 perdreaux, bardez-lez, marquez-les dans une casserole avec du beurre, faites-les revenir à bon feu; assaisonnez-les, finissez de les cuire à feu modéré avec du feu sur le couvercle; quand ils sont à peu près cuits, mouillez-les avec un demi-verre de vin blanc, faites réduire celui-ci à glace. — Au moment de servir, découpez les perdreaux chacun en 5 parties, dressez-les en buisson sur une couche de farce pochée sur plat, les cuisses au fond, les filets en dessus, masquez-les avec une sauce bigarrade (n° 300).

1205. — Perdreaux à la Godard.

Désossez l'estomac à 3 perdreaux, emplissez le vide avec une farce crue, mêlée avec un salpicon de foie-gras et de

truffes; cousez-les pour les brider, bardez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, des légumes émincés, des aromates; mouillez-les à moitié de hauteur avec un fonds de braise un peu gras, ainsi qu'un demi-verre de madère; cuisez-les à feu modéré, en les arrosant; au moment de servir, égouttez-les pour les débrider. — D'autre part, collez sur le centre d'un plat bordé, un tampon en pain frit, dressez les perdreaux debout, en les appuyant contre le pain; glacez-les au pinceau, placez entre chacun d'eux une quenelle décorée, avec quelques têtes de champignons; entourez-les, à la base, de truffes rondes; piquez sur le tampon un hâtelet garni avec une belle truffe, masquez légèrement l'entrée avec une sauce espagnole réduite au fumet de perdreaux; envoyez le surplus à part.

1206. — Perdreaux à la Valencienne.

Bridez 3 perdreaux pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole, foncée avec du jambon, des légumes émincés, un bouquet d'aromates; mouillez-les à hauteur avec un verre de vin et de bon fonds; additionnez 2 saucisses d'Estramadure (chorisos), ainsi que 500 gram. de petit salé blanchi; mouillez-les alors, à hauteur, avec un verre de vin blanc et de bon jus, posez la casserole sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la sur feu modéré, pour finir de cuire les perdreaux et les viandes tout doucement. — Au moment de servir, égouttez-les; découpez les perdreaux, chacun en 5 parties, pour les ranger dans une casserole avec les saucisses et le petit salé ; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four. — Avec le fonds de cuisson des perdreaux passé, non dégraissé, cuisez 600 gram. de riz à la Valencienne, en procédant d'après la méthode prescrite plus haut; avec une partie de ce riz, emplissez 10 moules à dariole; rangez-les à mesure sur un plafond, tenez-les à l'étuve; étalez alors le restant du riz sur le fond d'un plat d'entrée; sur ce riz, dressez les perdreaux en buisson, masquez-les avec une sauce castillane, mêlée avec une petite garniture, composée de fonds d'artichauts cuits, coupés à la colonne, ainsi qu'une partie de petit salé, paré, coupé en dés; démoulez alors les petits pains de riz, dressez-les autour des perdreaux; envoyez à part le restant de la sauce.

1207. — Perdreaux à la purée de lentilles.

Habillez 3 perdreaux, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, des légumes émincés, des aromates; mouillez-les avec un verre de vin blanc, faites réduire celui-ci à feu vif; mouillez-les alors de nouveau, aux trois quarts de hauteur, avec de bon fonds; après quelques minutes d'ébullition violente, retirez-les sur feu modéré pour finir de les cuire tout doucement. Au moment de servir, découpez les perdreaux, chacun en 5 parties, dressez-les en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat; masquez-les très-légèrement avec une espagnole réduite au fumet de gibier, tenue un peu consistante. A l'aide d'une poche en toile, emplie avec de la purée de lentilles, poussez autour des perdreaux des ronds du volume d'une grosse noix. Envoyez séparément une saucière d'espagnole réduite, mais pas trop liée.

1208. — Perdreaux aux truffes.

Épluchez 5 à 600 gram. de moyennes truffes crues; pilez-en les parures avec 250 gram. de lard frais; avec cet appareil, emplissez le corps de 4 perdreaux, bridez-les pour entrée, bardez-les, enveloppez-les dans un linge, tenez-les ainsi pendant 10 à 12 heures dans un lieu frais. — Un quart d'heure avant de servir, couchez les perdreaux sur broche, faites-les partir à bon feu, en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont cuits, débrochez-les, séparez le train de derrière de l'estomac, découpez ceux-ci, chacun en trois parties, remettez-les aussitôt sur l'arrière-train, de façon à leur rendre à peu près la première forme; dressez-les alors sur une couche de farce, pochée sur plat, le train de derrière un peu élevé, s'appuyant contre un montant en pain frit, coupé de forme carrée, préalablement collé sur plat, puis masqué avec de la farce; piquez un hâtelet sur le sommet de ce montant; dressez entre chaque perdreau un petit buisson de truffes, cuites au moment dans une espagnole réduite au fumet de gibier; masquez les perdreaux avec cette sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

1209. — Perdreaux à la Castillane.

Habillez 3 perdreaux, bridez-les avec les pattes en dedans, bardez-les, faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile, 3 petits oignons, un bouquet d'aromates; quand ils sont de belle couleur, additionnez 2 gousses d'ail non épluchées, ainsi que 4 à 500 gram. de jambon cru blanchi, coupé en gros dés; quelques minutes après, mouillez-les avec 2 verres de vin de Madère, autant de bon fonds; posez la casserole sur feu vif; au premier bouillon, retirez-la sur feu modéré, pour finir de cuire les perdreaux. — Au moment de servir, égouttez les perdreaux pour les débrider, les découper chacun en 5 parties. — Dressez sur un plat rond une bordure de farce de gibier, pochée ; emplissez le puits avec les carrés de jambon, ainsi que des olives tournées, dressez les perdreaux sur cette garniture ; entourez la bordure avec une couronne de moyennes quenelles pochées, masquez légèrement les perdreaux avec une espagnole réduite au fumet de gibier; envoyez le restant dans une saucière.

1210. — Estomacs de perdreaux à la Godard. (Dessin n° 92.)

Choisissez 4 bons perdreaux, n'ayant pas la peau déchirée, tenez celle du cou longue, séparez l'estomac du train de derrière; emplissez le creux de la poitrine avec un peu de farce crue; bridez la peau du dessous; cloutez les estomacs, des deux côtés, avec des filets carrés de truffes crues; bardez-les aussitôt, soutenez le lard avec de la ficelle; marquez ensuite les estomacs dans un sautoir, mouillez-les à moitié de hauteur avec du vin et du jus, faites-les cuire à feu vif. — Avec les chairs des cuisses de perdreaux, préparez une farce à quenelle. Coupez un montant en pain, forme de pyramide carrée; faites-la frire, collez-la sur le centre d'un plat; masquez-la avec une couche de la farce préparée, entourez-la d'une épaisse couche de farce formant bordure; entourez celle-ci avec une bande de papier beurré, couvrez-la également avec du papier beurré, faites-la pocher à la bouche du four. Quand la farce est pochée, retirez le plat, enlevez le papier, épongez bien la graisse, bordez le plat. — Au moment de servir, égouttez les estomacs de perdreaux, déballez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur la farce; garnissez le vide, entre les estomacs, avec des têtes de champignons; entourez-les avec une chaîne de truffes rondes. Piquez un hâtelet garni sur le haut du montant; entourez également celui-ci avec les truffes, glacez-les; envoyez séparément une saucière d'espagnole, réduite au fumet de gibier, avec les parures des truffes.

1211. — Estomacs de gelinottes à la Lithuanienne.

Habillez 4 gelinottes, bridez-les, marquez-les dans une casserole avec du beurre, salez-les, faites-les rôtir à bon feu, débridez-les, coupez-les sur le travers, du côté des reins, en détachant le train de derrière ; découpez chaque estomac en 3 parties, remettez-les en forme, de façon que les gelinottes paraissent entières. — D'autre part, collez un montant en pain frit sur le centre d'un plat; masquez-le avec de la farce à quenelle crue, faites pocher celle-ci à la bouche du four. Au moment de servir, dressez les estomacs de gelinottes en rosace, en les appuyant contre le montant. Piquez un hâtelet garni sur le centre du montant, emplissez les interstices avec des têtes de cèpes cuites à la provençale; masquez alors les gelinottes avec une sauce lithuanienne n° 288.

1212. — Estomacs de gelinottes aux truffes.

Habillez 4 gelinottes, bridez-les, bardez-les pour les coucher sur broche, les faire rôtir à feu vif, en les arrosant avec du beurre; quand elles sont cuites, déballez-les, séparez le train de derrière de l'estomac, parez ceux-ci, détachez-en les filets entiers, replacez-les aussitôt sur la charpente des estomacs pour les dresser en rosace sur une couche de farce, pochée sur plat, en les appuyant sur un croûton de pain frit, collé sur le centre de ce plat. Masquez-les avec un émincé de truffes, sautées au moment, liées avec une sauce au madère légère. Envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1213. — Bécasses à la Monaco.

Videz 4 bécasses, supprimez les gésiers des intestins, faites revenir ceux-ci avec du lard râpé, quelques foies de volaille, ainsi que 2 cuillerées à bouche de fines herbes cuites; quand les viandes sont atteintes, saupoudrez-les avec une poignée de mie de pain, mouillez-les avec 2 cuillerées à bouche d'espagnole, un peu de glace fondue ; donnez un seul bouillon à l'appareil, pilez-le, passez-le au tamis; mêlez alors à cette purée 2 cuillerées à bouche de truffes blanches de Piémont, préalablement hachées; avec cet appareil, masquez 14 croûtons de pain coupés en demi-cœur, cernés, frits au beurre et légèrement vidés. Dépecez les bécasses, chacune en 5 parties; rangez séparément dans un sautoir beurré, les cuisses d'une part, les filets et hauts de poitrine de l'autre. Quinze minutes avant de servir, faites cuire les bécasses à feu vif, en les retournant; quand elles sont à point, dressez-les en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat, en ayant soin de placer les cuisses en dessous; glacez légèrement les croûtons, chauffez-les à la bouche du four; saucez très-légèrement les bécasses avec une espagnole réduite au fumet de gibier, entourez-les avec les croûtons; envoyez à part une saucière de la même sauce.

1214. — Bécasses à la Puckler-Muskau.

Videz 4 bécasses, bridez-les, marquez-les dans un sautoir largement beurré, préalablement foncé avec du lard et du jambon. — D'autre part, faites revenir au beurre les intestins des bécasses, ainsi que quelques parures de foie-gras; assaisonnez-les, pilez-les, passez-les au tamis. — Choisissez 12 belles truffes noires, bien rondes, d'une égale grosseur; marquez-les dans une casserole avec un verre de champagne, quelques cuillerées à bouche de glace fondue, pour les cuire vivement pendant 6 à 7 minutes; égouttez-les aussitôt, cernez-les en desssus pour les vider, coupez en petits dés les chairs intérieures des truffes, mêlez-les avec la purée de bécasse; tenez cet appareil au bain-marie, tenez les truffes au chaud dans une casserole. — Vingt minutes avant de servir, salez légèrement les bécasses, arrosez-les avec du beurre, faites-les partir vivement et à couvert; retournez-les, quand elles sont

revenues, poussez-les à la bouche du four pour finir de les cuire, mais en les tenant *vert-cuites.* Au dernier moment, débridez-les pour les dépecer, chacune en 4 parties, en ayant soin de parer chaque morceau ; rangez à mesure ceux-ci dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de glace, tenez-les au chaud. — Hachez grossièrement les parures et les carcasses des bécasses, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin du Rhin, un peu de jus, quelques parures de truffes; donnez quelques bouillons violents au liquide, passez-le à l'étamine, dégraissez-le bien, incorporez-le, peu à peu, avec 5 à 6 décil. de velouté en réduction; quand la sauce est à point, dressez les bécasses en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat, masquez-les légèrement avec une partie de la sauce, emplissez les truffes avec la purée préparée, glacez-les, dressez-les autour des bécasses; envoyez le restant de la sauce dans une saucière.

1215. — Bécassines à la Joinville.

Videz 4 bécassines, supprimez les gésiers des intestins, faites revenir ceux-ci avec 10 foies de volaille, ainsi que quelques cuillerées à bouche de fines herbes; assaisonnez-les avec sel et épices; quand les foies sont bien atteints, retirez l'appareil du feu, pour le piler, le passer au tamis; avec cette purée, garnissez une quinzaine de croûtons de pain coupés de forme ronde, préalablement cernés, frits et vidés; mêlez le restant de cette purée avec un peu de farce crue, étalez-la sur le fond d'un plat, faites-la pocher à la bouche du four, couverte avec un papier beurré. — Un quart d'heure avant de servir, bridez les bécassines, bardez-les, couchez-les sur une brochette; fixez celle-ci sur broche, faites cuire les bécassines à feu vif; aussitôt qu'elles sont à point, débridez-les, supprimez-en les pattes, dressez-les en buisson sur la purée pochée; entourez-les avec un émincé de truffes sautées au moment, masquez-les avec une sauce salmis.

1216. — Bécassines en papillotes.

Coupez 7 bécassines sur leur longueur, chacune en 2 parties; supprimez les os des carcasses, battez légèrement chaque moitié avec le manche du couteau; salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du lard râpé, pour les faire roidir des deux côtés; égouttez-les ensuite. Faites revenir, dans le même sautoir, quelques cuillerées de fines herbes; quand celles-ci sont cuites, liez-les avec 4 cuillerées à bouche d'espagnole réduite, retirez-les du feu. — D'autre part, faites revenir les intestins des bécassines avec quelques foies de volaille, assaisonnez-les, pilez-les, passez-les au tamis; mêlez cette purée avec les fines herbes refroidies; divisez l'appareil en 14 parties; avec celles-ci, masquez les demi-bécassines, du côté interne; rangez-les à mesure, chacune sur une demi-feuille de papier coupée pour papillote, huilée, masquée sur le centre avec une couche mince de lard râpé; ployez alors le papier pour enfermer les demi-bécassines; posez les papillotes sur un gril, faites chauffer à point les bécassines sur des cendres chaudes, ou au four modéré; dressez-les en couronne sur un plat; envoyez à part une sauce espagnole réduite au fumet de bécassines.

1217. — Grives à la Piémontaise.

Supprimez le gésier et les pattes à une quinzaine de grives, bridez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre, du lard, du jambon cru : ces derniers coupés en dés. Assaisonnez les grives, faites-les rôtir à feu vif; quand elles sont cuites, égouttez-en toute la graisse, mouillez-les avec quelques cuillerées à bouche de madère; faites réduire celui-ci; arrosez les grives avec un peu de glace fondue; retirez-les du feu pour les débrider, les dresser dans une bordure de pouleinte, finie au moment avec du beurre et du parmesan, dressée sur un plat; masquez les grives et la bordure avec un peu de bonne espagnole réduite, mais peu liée; envoyez-en une saucière à part.

1218. — Grives à la Toulousaine.

Désossez l'estomac et les reins d'une quinzaine de grives, emplissez-les avec un salpicon de truffes crues, lié avec un peu de farce à quenelle crue; cousez-les, bridez-les, marquez-les dans un sautoir, foncé avec du lard, du jambon, quelques grains de genièvre et des aromates; salez-les, couvrez-les avec des bardes de lard, mouillez-les à moitié de hauteur avec du vin et du fonds; posez la casserole sur feu, faites vivement réduire le liquide d'un tiers; retirez alors la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les grives, en les arrosant. — D'autre part, préparez une petite purée cuite avec les foies des grives, quelques foies de volaille, une petite partie de leurs intestins. Au moment de servir, dressez les grives en rosace sur une épaisse couche de farce, pochée sur plat; masquez-les très-légèrement avec une sauce Toulouse, finie avec la purée de foie; entourez-les avec un cordon de petites truffes rondes; envoyez le surplus de la sauce à part.

1219. — Grives à la Médicis. (Dessin n° 68.)

Désossez entièrement 12 à 14 grives, emplissez-les avec de la farce à gratin de gibier, mêlée avec un salpicon de

jambon cuit; ramenez la peau du cou vers les reins, donnez à chaque grive une forme ovale, en la cousant; entourez-les chacune avec une bande de papier beurré, ayant 2 à 3 centim. de large; rangez-les sur le fond d'un sautoir beurré, assaisonnez-les, mouillez-les à moitié de hauteur, avec un peu de bon fonds non dégraissé, mêlé avec un peu de vin, faites-les cuire à couvert et à feu modéré; quand elles sont à point, égouttez-les, débridez-les, parez-les de jolie forme. — D'autre part, beurrez un moule à bordure, décorez-le avec des truffes, emplissez-le avec de la farce à quenelle, tassez celle-ci, couvrez-la avec un anneau de papier beurré, faites-la pocher au bain-marie. Dix minutes avant de servir, démoulez la bordure sur un plat, emplissez le puits avec un ragoût composé de macaroni coupé, de foie-gras, de langue à l'écarlate. Dressez alors les grives en rosace sur la bordure, en les appuyant sur le ragoût; masquez-les avec une couche de sauce brune bien réduite, de façon à les napper comme avec une sauce chaufroix. Tenez le plat à la bouche du four pour 2 minutes seulement; en le sortant, garnissez le puits, formé par les grives, avec un bouquet de petites truffes pelées; glacez-les; masquez le fond du plat avec un peu d'espagnole réduite au fumet de gibier; envoyez une saucière à part.

1220. — Pluviers à la Dumanoir. (Dessin nº 74.)

Habillez 5 pluviers en brisant l'os de l'estomac, emplissez-les avec une farce à gratin, mêlée avec quelques cuillerées de truffes crues, hachées; bridez-les avec les pattes rentrées sous la peau, flambez-les, piquez-les sur l'estomac avec du lard fin; couchez-les sur une brochette en fer, fixez celle-ci sur broche. — Vingt-cinq minutes avant de servir, faites partir les pluviers à bon feu, en les arrosant avec du beurre. — D'autre part, renversez sur plat une bordure en farce, décorée, pochée. Sur le centre de ce plat, fixez un montant en pain, forme de pyramide, masqué avec de la farce, mais celle-ci pochée à la bouche du four. Quand les pluviers sont cuits, débrochez-les, débridez-les, dressez-les presque debout sur la bordure, en les appuyant contre le montant masqué de farce; glacez-les au pinceau; entre chacun d'eux, dressez un bouquet de petites truffes rondes; sur le haut du montant, piquez 3 hâtelets garnis avec des truffes et des quenelles décorées.

1221. — Cailles à la Chartreuse. (Dessin nº 96.)

Habillez 10 à 12 cailles, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans un sautoir, foncé avec du lard et du jambon cru; mouillez-les à hauteur avec de bon fonds, couvrez-les avec un papier beurré; faites partir vivement le liquide en ébullition; 7 à 8 minutes après, retirez la casserole sur feu plus modéré, finissez de cuire les cailles à court mouillement, en les retournant. — D'autre part, étalez sur plat une épaisse couche de farce à quenelle, décorez-la autour avec des lames de truffes, couvrez-la avec du papier beurré, faites-la pocher à four modéré. Beurrez grassement un petit moule à dôme, décorez les parois intérieures avec des légumes variés, en nuance et en espèce, emplissez-le vide avec de la farce ou de la purée de pommes de terre, finie avec du beurre et des jaunes d'œuf; faites-la pocher au *bain-marie* pendant un quart d'heure seulement. Au moment de servir, renversez ce pain sur le centre de la couche de farce. Débridez les cailles, dressez-les en rosace autour du pain; piquez sur le haut de celui-ci un hâtelet garni avec une truffe. Masquez les cailles avec un peu de velouté; envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1222. — Cailles à la Cavalière.

Habillez 12 cailles, en désossant l'estomac par la poche, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle crue, bardez-les, marquez-les dans un sautoir, foncé avec du jambon, des légumes émincés, des aromates; mouillez-les à hauteur avec moitié vin blanc, moitié bon fonds pour les faire braiser, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède. — Faites pocher sur plat un anneau en farce. Quand les cailles sont cuites, égouttez-les. Dressez sur le centre du plat une garniture composée avec des crêtes, des rognons de coq et de petites quenelles moulées à la cuiller. Autour de cette garniture, dressez les cailles en rosace avec les pattes en haut, masquez-les avec un bon velouté réduit; envoyez à part une saucière de ce velouté.

1223. — Cailles à la Turque.

Bridez, pour entrée, une douzaine de cailles, mettez-les dans une casserole avec du beurre, assaisonnez-les, faites-les cuire à bon feu. — D'autre part, cuisez 600 gram. de riz à la turque, en procédant d'après la méthode décrite plus haut; quand il est à sec, arrosez-le avec toute la graisse qu'ont rendue les cailles, ajoutez alors les cailles cuites, débridées; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four pendant un quart d'heure. Au moment de servir, dressez le riz en pyramide sur un plat, dressez les cailles autour du riz. — Avec cette entrée, on peut toujours envoyer une saucière de sauce brune ou blonde.

1224. — Cailles à la Financière.

Habillez une douzaine de cailles, bridez-les pour entrée, bardez-les, marquez-les dans un sautoir, foncé avec du

lard et des légumes émincés; salez-les très-légèrement, mouillez-les à hauteur avec un verre de Marsala et de bon fonds. Faites partir vivement le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; retirez le sautoir sur feu modéré, pour cuire les cailles tout doucement, en les arrosant souvent avec leur fonds. — D'autre part, faites frire une croustade en pain, taillée de forme basse; videz-la, masquez-la intérieurement avec une couche de farce crue, faites pocher celle-ci à la bouche du four; collez la croustade sur plat. Au moment de servir, garnissez le creux de la croustade avec un petit ragoût à la financière, dressez les cailles en couronne autour de ce ragoût, après les avoir débridées; placez quelques belles crêtes sur le centre, masquez légèrement les cailles avec un peu de sauce financière; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1225. — Mauviettes à la Diplomate.

Désossez 2 douzaines de mauviettes, assaisonnez-les, emplissez-les avec un peu de farce à quenelle, mêlée avec un petit salpicon de truffes crues; reformez les mauviettes afin d'enfermer la farce avec soin. — D'autre part, beurrez un moule à dôme, montez les mauviettes au fond et autour, contre les parois intérieures du moule, les unes à côté des autres, en appuyant les estomacs contre les parois; cela fait, masquez les mauviettes (à l'intérieur) avec une couche de farce à quenelle crue; masquez celle-ci avec du lard mince; emplissez le vide du moule avec un autre petit moule à dôme, en plaçant dans celui-ci un poids suffisant pour maintenir la farce et les mauviettes. Posez le moule sur un plafond avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de hauteur, couvrez-le, poussez-le à four modéré. Une heure après, la farce doit être pochée, les mauviettes cuites. Retirez alors le petit moule, ainsi que le lard; épongez bien la graisse, emplissez le vide du moule avec un émincé de truffes cuites au moment; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier beurré, préalablement masqué (du côté beurré) avec une couche de farce crue; remettez aussitôt le moule au four, tenez-le ainsi jusqu'à ce que la farce du haut soit pochée. Sortez le moule, renversez-le sur un couvercle de casserole, afin de bien en égoutter la graisse; glissez l'entrée sur un plat, masquez légèrement les mauviettes avec une sauce madère réduite; envoyez séparément le surplus de la sauce.

1226. — Mauviettes à la Provençale.

Habillez 2 à 3 douzaines de mauviettes, supprimez-en le gésier, sans les vider, bridez-les, faites-les rôtir vivement dans un sautoir avec du beurre, salez-les légèrement. Quand elles sont cuites, égouttez-en le beurre, arrosez-les avec un peu de glace. Au moment de servir, mêlez aux mauviettes quelques douzaines d'olives blanchies, masquez-les avec un peu de sauce madère; dressez-les en buisson dans un plat d'entrée, masqué avec une couche de farce pochée sur le plat.

1227. — Ortolans à la Périgueux.

Videz et flambez 2 douzaines d'ortolans, supprimez-en les pattes et les cous, pour les faire revenir au beurre dans un sautoir; salez-les; quand ils sont cuits, égouttez-en la graisse pour les arroser avec quelques cuillerées à bouche de glace; roulez-les dans celle-ci, hors du feu, dressez-les en buisson sur une bordure de farce, pochée, renversée sur un plat; masquez-les avec une sauce Périgueux.

1228. — Ortolans au gratin, en caisse.

Habillez 1 douzaine d'ortolans, désossez-en l'estomac, emplissez le vide avec un petit salpicon lié avec très-peu de farce, donnez-leur une forme ronde, entourez-les avec une bande de papier beurré; rangez-les dans un sautoir, les uns à côté des autres, arrosez-les avec du beurre, salez-les, faites-les revenir à feu vif; quand ils sont à peu près cuits, arrosez-les avec un peu de glace fondue; débridez-les, rangez-les chacun dans une petite caisse ronde, foncée avec une légère couche de farce à gratin de foie-gras; masquez-les très-légèrement avec un peu d'espagnole réduite, tenez-les pendant 2 secondes à la bouche du four, dressez-les en buisson sur un plat.

1229. Ortolans à la Portugaise.

Videz 2 douzaines d'ortolans, flambez-les, placez-les dans un sautoir avec du lard fondu, 2 feuilles de laurier; assaisonnez-les, faites-les cuire à feu vif, en les retournant; aussitôt qu'ils sont à point, égouttez-en avec soin toute la graisse, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de bon vinaigre, un peu de glace fondue; remettez le sautoir sur le feu, faites vivement réduire le liquide; retirez le laurier, additionnez aux ortolans un salpicon de maigre de jambon fumé, mais préalablement dégorgé à l'eau; arrosez-les avec un peu d'espagnole réduite, au madère, mais peu liée; chauffez le jambon sans faire bouillir la sauce; dressez les ortolans en buisson sur une couche de farce, pochée sur plat, arrosez-les avec la sauce; entourez-les avec une chaîne de petites quenelles moulées à la cuiller; envoyez séparément une sauce madère.

1230. — Civet de lièvre.

Prenez les râbles de 2 lièvres, coupez-les en moyens morceaux, en ayant soin de mettre le sang de côté, après l'avoir mêlé avec le jus d'un citron. — Faites fondre dans une casserole 4 à 500 gram. de lard haché; quand il est bien chaud, additionnez les morceaux de lièvre, assaisonnez-les, faites-les revenir à feu vif pendant 20 minutes; égouttez alors la graisse des viandes, mouillez celles-ci avec une demi-bouteille de vin rouge, ajoutez un fort bouquet d'aromates, poivre en grain, quelques petits oignons, couvrez la casserole, faites réduire le liquide à bon feu, mouillez aussitôt les viandes à couvert, avec de l'espagnole non réduite; cuisez vivement le ragoût pendant 10 minutes, ajoutez une poignée de parures de champignons, ainsi que 300 gram. de petit salé blanchi, coupé en carrés; retirez la casserole sur feu modéré. Quand les viandes sont à point, enlevez les morceaux, un à un, pour les parer, les ranger dans une autre casserole; dégraissez bien la sauce, passez-la au tamis dans un sautoir, faites-la réduire en la tournant et en ajoutant quelques cuillerées à bouche de madère; quand elle est à point, passez-la à l'étamine sur les morceaux de lièvre; mêlez à ceux-ci 2 douzaines de champignons cuits au moment; donnez quelques bouillons au ragoût, liez-le avec le sang; cuisez la liaison sans ébullition. Au dernier moment, dressez les morceaux de lièvre en buisson sur un plat, bordé avec des croûtons de pain frits, dressez autour du ragoût le petit salé coupé, des champignons, de petits oignons glacés à part; envoyez le surplus de la sauce en saucière.

1231. — Darne de saumon à la Régence.

Coupez sur le milieu d'un saumon une darne de 10 à 12 centimètres d'épaisseur; quand elle est bien propre, emplissez le vide du ventre avec une farce ferme, crue; masquez cette farce avec du lard, celui-ci avec du papier; déposez la darne sur la grille d'une poissonnière, mouillez-la à hauteur avec un court-bouillon au vin blanc; posez la poissonnière sur feu; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau pour maintenir le liquide au même degré de chaleur pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, égouttez la darne pour la déballer, en supprimer la peau, la glacer sur toutes les surfaces avec du beurre d'écrevisse; entourez-la alors avec une garniture symétriquement dressée, se composant de petites quenelles, de queues d'écrevisses, de truffes, de champignons; masquez légèrement la garniture avec un peu de sauce régence; envoyez séparément une saucière de cette sauce.

1232. — Darne d'esturgeon à l'Italienne.

Coupez, sur un moyen esturgeon, une darne de 18 à 20 centimètres de long, supprimez-en la peau interne du ventre, ainsi que les écailles osseuses du dos; faites-la dégorger quelques moments à l'eau froide, égouttez-la, faites-la mariner pendant quelques heures dans une marinade crue. Enveloppez-la avec du lard mince, bridez-la, marquez-la dans une casserole foncée avec des légumes émincés; mouillez-la avec une bonne mirepoix au vin; faites partir le liquide en ébullition, retirez aussitôt la casserole sur l'angle du fourneau pour finir de cuire la darne tout doucement. — Au moment de servir, égouttez-la sur un plafond, débridez-la, glacez-la à la bouche du four, pour la dresser sur plat; entourez-la avec une garniture composée de petites quenelles de poisson, d'olives tournées et farcies, ainsi que de boules de cornichons de la grosseur d'une balle de fusil; masquez ces garnitures avec une sauce italienne; envoyez le surplus de cette sauce à part.

1233. — Darne d'esturgeon à la Valentino.

Coupez 1 demi-darne d'esturgeon de 20 à 25 centim. de long, d'un seul côté du poisson; supprimez-en la peau externe et les parties cartilagineuses qui tiennent lieu d'arête principale. Faites mariner quelques heures le poisson, épongez-le, piquez les chairs avec du lard fin; marquez ensuite la darne dans une casserole, foncée avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-la à moitié de hauteur avec un verre de madère et de bon fonds; posez la casserole en plein fourneau; après quelques minutes d'ébullition, retirez-la sur feu modéré pour finir de cuire la darne, en l'arrosant souvent. En dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace; égouttez la darne sur un plafond pour la découper en tranches, la dresser sur un plat; entourez-la avec une dizaine de quenelles de poisson, pochées dans des moules à tartelette ovales; masquez celles-ci avec une sauce madère; sur chacune d'elles, posez un beau champignon cannelé. Glacez le poisson; envoyez à part le restant de la sauce, après l'avoir finie avec un petit beurre d'anchois.

1234. — Darne de cabillaud à la Diplomate.

Coupez, sur le milieu d'un gros cabillaud, une darne de 20 centim. de long; habillez-la en supprimant la peau noire du ventre, adhérente à la grosse arête; saupoudrez intérieurement la darne avec du sel, emplissez le vide avec une farce à quenelle très-ferme; soutenez cette farce avec des bardes de lard; ficelez le poisson sans trop le serrer, marquez-le dans une casserole avec un gros morceau de beurre, le jus de 2 citrons, quelques champignons

crus et 2 verres de vin blanc; ajoutez un bouquet de persil garni; posez la casserole en plein fourneau; au premier bouillon, couvrez-la pour la pousser au four; finissez de la cuire en l'arrosant souvent. — Au moment de servir, égouttez la darne pour la déballer, la dresser sur plat, l'entourer avec les champignons, la masquer avec une sauce diplomate, mêlée avec quelques cuillerées de truffes coupées en julienne; envoyez à part le surplus de la sauce.

1235. — Darne de truite à la Mazarine.

Coupez sur le milieu d'une grosse truite une darne de 20 centim. de long, salez-la, masquez-la avec une couche de fines herbes cuites, mais non saucées; soutenez celles-ci avec du papier huilé, en le ficelant; placez la darne dans un sautoir beurré; poussez-la au four modéré, cuisez-la tout doucement pendant trois quarts d'heure, en l'arrosant de temps en temps avec du beurre; quand elle est cuite, déballez-la pour la dresser sur plat, en l'entourant des deux côtés, avec de petites timbales de farce de poisson au beurre d'écrevisse; dressez sur chaque bout du plat un petit buisson de truffes, cuites au moment avec du madère et de la glace; glacez la darne, masquez légèrement les petites timbales avec une sauce génevoise; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1236. — Petites truites farcies à la Condé. (Dessin n° 87.)

Habillez 8 à 10 petites truites, supprimez-en la tête et les parties minces de la queue; ouvrez les tronçons par le ventre, pour retenir l'arête sans séparer les filets; battez légèrement ceux-ci, salez-les, masquez-les avec un peu de farce à quenelle de poisson crue, mêlée avec un petit salpicon de truffes; repliez les filets, en donnant aux tronçons la forme primitive, trempez-les tour à tour dans le beurre fondu, roulez-les séparément dans une bande de papier; rangez-les alors sur un plafond pour les cuire à four modéré pendant un quart d'heure, en les arrosant avec du beurre.

D'autre part, taillez une croustade en pain, dans le genre représenté par le dessin; faites-la frire de belle couleur, collez-la sur un plat rond. Au moment de servir, déballez les truites, parez-les carrément d'une égale longueur, dressez-les en couronne sur la coupe de la croustade; garnissez celle-ci avec un ragoût composé de truffes et de queues d'écrevisses; glacez légèrement les truites avec un peu de beurre d'écrevisse, fondu avec de la glace; posez une petite lame de truffe sur le haut de chaque tronçon pour imiter le vide du ventre des poissons; envoyez séparément un bon velouté réduit à l'essence de poisson, fini avec du beurre d'écrevisse.

1237. — Tranches de truite à la Jeanne-d'Arc. (Dessin n° 82.)

Habillez une grosse truite, coupez sur les parties du centre 6 belles tranches, ayant 3 centim. d'épaisseur; assaisonnez-les, faites-les mariner pendant une heure avec de l'huile, feuilles de persil, jus de citron. — Vingt-cinq minutes avant de servir, rangez les tranches de truite sur une plaque huilée, masquée au fond avec du papier; poussez la plaque à four modéré pour cuire doucement les tranches de truite, en les arrosant et les retournant. — D'autre part, taillez une croustade en riz de forme basse, à 6 faces, dans le genre représenté par le dessin; fixez sur son centre un tampon en pain frit, collez la croustade sur un plat rond. Au moment de servir, dressez les tronçons debout, en couronne, sur le centre de la croustade; dressez dans le milieu de cette couronne, autour du tampon, un ragoût à la Normande; piquez sur le haut du tampon 5 à 6 petits hâtelets garnis; emplissez le vide de chaque tranche de truite avec une quenelle décorée aux truffes, s'adaptant juste dans la cavité de chaque tranche; posez une quenelle décorée entre les tranches, glacez celles-ci au beurre d'écrevisse, envoyez à part une saucière de sauce normande, finie au moment avec du beurre d'écrevisse.

1238. — Tranches de truite à la Borromée.

Coupez sur le centre de 2 truites une douzaine de tranches peu épaisses; salez-les, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain. Douze minutes avant de servir, faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié, en les retournant; quand elles sont de belle couleur, des deux côtés, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson sur un plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu de sauce italienne, finie au beurre d'anchois; envoyez séparément une saucière de cette même sauce.

1239. — Petites truites à la crème d'anchois.

Habillez une douzaine de petites truites; quand elles sont bien essuyées, salez-les; faites à chacune une incision sur le dos, roulez-les dans du beurre fondu, rangez-les à mesure sur un petit plafond beurré; emplissez la fente avec du beurre à la maître-d'hôtel, cuisez-les à four vif en les arrosant; au moment de servir, dressez-les en buisson sur un plat, masquez-les avec une sauce hollandaise, finie avec un beurre d'anchois, ou simplement avec une petite cuillerée d'essence d'anchois à l'anglaise.

1240. — Homards à la Cettoise.

Détachez les queues de 4 petits homards crus; divisez-les en tronçons d'une égale grosseur, sans retirer les coquilles. Coupez simplement le bout des pattes. Cuisez les coffres pour en retirer les parties crémeuses, les passer au tamis, les mêler avec 6 jaunes d'œuf, un peu de bouillon, 3 cuillerées à bouche de velouté. — Hachez 1 oignon et 2 échalottes, faites-les revenir dans un sautoir, à l'huile ou au beurre; ajoutez les tronçons de homard, ainsi que les pattes, 4 cuillerées à bouche de champignons crus, hachés, une gousse d'ail; assaisonnez-les avec du sel, une pointe de cayenne; faites-les revenir pendant quelques minutes, en les sautant; mouillez-les avec un grand verre de vin blanc. Couvrez le sautoir, faites tomber le vin à glace. A ce point, retirez le sautoir du feu, dressez les tronçons de homard en buisson, sur une couche de farce pochée sur plat; retirez le bouquet de persil, mêlez au fonds de cuisson quelques cuillerées à bouche de glace fondue, autant d'espagnole; faites bouillir cette sauce, passez-la, liez-la avec la liaison préparée, finissez-la avec une pincée de persil haché, le jus d'un citron; versez-la sur les homards.

1241. — Homards à l'Américaine.

Faites cuire 3 petits homards dans une bonne mirepoix au vin, peu salée; égouttez-les, tenez-les au chaud. — Passez le fonds de cuisson, faites-le réduire, incorporez-le, peu à peu, avec du velouté en réduction; quand la sauce est bien liée, ajoutez quelques cuillerées à bouche de bon madère, 2 cuillerées de sauce tomate, liez-la avec les parties crémeuses des homards pilées, passées au tamis; finissez-la avec une pointe de cayenne, un morceau de bon beurre, en incorporant celui-ci peu à peu. — Au moment de servir, découpez les queues de homards en morceaux, coupez les pattes, sans retirer les coquilles des chairs; dressez les morceaux en buisson, sur un fond en farce de poisson, pochée sur plat; masquez les homards avec la sauce, envoyez séparément un plat de riz cuit à grande eau, bien égoutté, étuvé pendant quelques minutes, fini avec de bon beurre, ainsi qu'avec quelques cuillerées à bouche de crème crue.

1242. — Turbot à la Reynière.

Faites dégorger pendant une heure la moitié d'un turbot découpé en 3 ou 4 parties; 20 minutes avant de servir, plongez le poisson à l'eau bouillante et salée; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, couvrez-le, maintenez le liquide au même degré de chaleur, sans ébullition. Vingt minutes après, égouttez les morceaux de turbot pour en retirer les arêtes, en effeuillant les chairs; dressez celles-ci par couches sur plat, en alternant chaque couche avec une sauce à la crème, réduite, un peu serrée, finie avec du beurre de crevettes, ainsi qu'avec quelques cuillerées de queues de crevettes épluchées; terminez la couche supérieure, en la masquant également avec une couche de sauce; saupoudrez celle-ci avec une poignée de parmesan râpé, glacez-la aussitôt à la salamandre. Entourez l'entrée avec des rissoles aux truffes.

1243. — Tranches de thon à la Génoise.

Coupez 2 tranches de thon de 2 à 5 centim. d'épaisseur, placez-les dans une casserole avec une poignée de sel et de l'eau; tenez-la sur feu jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud; rafraîchissez alors la tranche de thon, épongez-la, marquez-la dans une casserole foncée avec du lard, des oignons émincés; mouillez-la à trois quarts de hauteur avec de bon fonds et du vin de *Marsala,* ajoutez un bouquet garni, couvrez-la avec du papier beurré; posez la casserole sur feu vif; après quelques minutes d'ébullition, retirez-la sur feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle : finissez de cuire le poisson tout doucement. Au moment de servir, égouttez la tranche sur un petit plafond, supprimez-en la peau qui l'entoure, faites-la glacer à la bouche du four avec une partie de son fonds passé, réduit en demi-glace; dressez alors la tranche de thon sur un plat, glacez-la, entourez-la avec une garniture de petites croquettes de homard en boules; envoyez à part une sauce génoise.

1244. — Tranches de thon à la Tartare.

Coupez 2 tranches de thon de l'épaissseur de 2 centim., assaisonnez-les, déposez-les dans un plat, faites-les macérer pendant une heure dans une marinade crue. Vingt-cinq minutes avant de servir, égouttez les tranches de thon, appuyez-les sur de la mie de pain, rangez-les sur un gril; arrosez-les avec de l'huile, faites-les griller à feu modéré, en les retournant; dressez-les sur un plat, entourez-les avec une garniture de petites croquettes d'huîtres; envoyez en même temps une saucière de sauce tartare, chaude.

1241. — Lamproies à la Comtoise.

Prenez 2 moyennes lamproies, chauffez-les un moment, du côté de la queue, pour faire boursoufler la peau et

l'enlever; habillez les lamproies, en supprimant les têtes et les ouïes, distribuez les poissons en tronçons pour les laver à l'eau chaude, les éponger. — Coupez 2 oignons en dés, faites-les revenir au beurre; aussitôt qu'ils sont de belle couleur, ajoutez une gousse d'ail et les tronçons de lamproie; assaisonnez-les avec du sel et du poivre, cuisez-les, en les faisant sauter jusqu'à ce qu'ils aient réduit l'humidité; mouillez-les alors avec une demi-bouteille de vin rouge de Bourgogne, 4 décil. d'espagnole; ajoutez 2 douzaines de champignons crus, couvrez-les, cuisez-les vivement, retirez ensuite les tronçons sans les briser, pour les dresser en buisson dans un plat chaud, en les entourant avec les champignons, ainsi qu'avec de petits oignons glacés séparément, dressés par groupes. Dégraissez la sauce, passez-la au tamis, dans un sautoir, pour la faire réduire à feu vif, en la tournant et incorporant, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de madère; quand elle est liée à point, retirez-la du feu, finissez-la avec un petit morceau de beurre d'anchois; masquez alors les tronçons avec la sauce, entourez-les avec une garniture de croûtons de pain frits et glacés; envoyez séparément le surplus de la sauce.

1246. — Matelote en croustade. (Dessin n° 85.)

Pour préparer une matelote dans les meilleures conditions, il convient d'avoir plusieurs espèces de poisson de première fraîcheur. — Taillez d'abord une croustade en mie de pain dans le genre représenté par le dessin, faites-la frire, videz-la, masquez la partie vidée avec une couche de farce, faites pocher celle-ci à la bouche du four. — Habillez 2 moyennes carpes laitées, une sole, 3 petites truites, une perche, une moyenne anguille, et enfin un morceau de barbue. Coupez les poissons en tronçons, choisissez les plus beaux, marquez ceux-ci dans une casserole beurrée, de forme plus large que haute. — Faites revenir au beurre une mirepoix de légumes, ajoutez quelques parures de champignons, une gousse d'ail non épluchée: mouillez ces légumes avec une bouteille et demie de vin rouge de Bourgogne, faites partir le liquide en ébullition. Cinq minutes après, plongez dans le liquide les têtes et les morceaux inférieurs des poissons, ainsi qu'un bouquet garni d'aromates; ajoutez sel, poivre en grains, clous de girofle; couvrez la casserole, cuisez le poisson tout doucement pendant 20 minutes; passez alors le liquide au tamis, dégraissez-le; avec ce fonds, mouillez à hauteur les tronçons de poisson crus, placés dans la casserole de façon à les couvrir juste; posez cette casserole sur feu vif, faites réduire le mouillement d'un tiers de son volume; à ce point, le poisson doit se trouver cuit; passez le fonds de cuisson au tamis, dans un sautoir; allongez-le avec 4 décil. d'espagnole, réduisez la sauce à feu vif, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit liée à point: elle ne doit pas être très-serrée; faites mijoter le poisson dans la sauce pendant 10 minutes; dressez-le ensuite dans la croustade; emplissez les interstices avec une garniture composée de queues d'écrevisses, de champignons, de petits oignons glacés, de laitances de carpes blanchies; piquez sur les bords de la croustade 6 hâtelets garnis avec une truffe et une écrevisse; finissez la sauce avec un petit morceau de beurre d'anchois et un morceau de beurre fin; masquez légèrement la matelote avec une partie de la sauce préparée; envoyez le surplus dans une saucière.

1247. — Matelote des Pêcheurs.

On compose cette matelote uniquement avec du poisson d'eau douce, vivant: les carpes, les brochets, les perches, les barbeaux, les truites et les petites anguilles sont les espèces qu'on doit préférer, mais en les variant autant que possible. — Habillez les poissons, épongez-les avec un linge, sans les laver; divisez-les en tronçons moyens, en supprimant les parties inférieures; placez-les dans un petit chaudron en cuivre mince, non étamé; mouillez-les à hauteur avec du vin de Bourgogne rouge et 2 cuillerées à bouche de bonne eau de vie. Posez le chaudron sur un feu ardent, assaisonnez le ragoût avec du sel et grains de poivre, ajoutez 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de persil garni d'une feuille de laurier, et enfin une quinzaine de champignons crus. Après 2 minutes d'ébullition, enflammez l'esprit qui se dégage du liquide, laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il s'éteigne: continuez l'ébullition violente pour réduire le liquide de moitié; liez-le alors, hors du feu, en incorporant un morceau de beurre manié à la farine, divisé en petites parties; roulez le chaudron sur lui-même jusqu'à ce que ce beurre soit dissous, finissez la sauce en incorporant 200 gram. de beurre frais (sans farine), également divisé en petites parties, sans cesser d'agiter le chaudron, jusqu'à ce que le beurre soit incorporé; dressez alors le poisson sur un plat creux, dont le fond est masqué avec des croûtons de pain frits; entourez le poisson avec des bouquets de champignons, d'huîtres blanchies, de petits oignons glacés; masquez-le avec la sauce, en passant celle-ci au tamis; envoyez le surplus en saucière.

1248. — Grenadins de brochet à la Russe. (Dessin n° 86.)

Levez les filets de 2 brochets; sur ces filets, coupez en biais 14 tranches d'une égale dimension et épaisseur; battez-les légèrement, parez-les, en donnant à chaque tranche une forme ovale; piquez alors (sur une surface seulement) la moitié de ces filets avec des truffes, l'autre moitié avec du lard fin; assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir foncé avec du lard, des légumes émincés; mouillez-les à hauteur avec du fonds de poisson et du vin

blanc; posez la casserole sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition pour le réduire de moitié; poussez aussitôt la casserole au four modéré, pour finir de cuire les grenadins, en les glaçant de belle couleur. — Au moment de servir, dressez les grenadins en couronne sur une bordure de farce, décorée aux truffes, autour d'une petite croustade en pain frit, préalablement collée sur le centre du plat; alternez un filet piqué aux truffes avec un filet piqué au lard. Garnissez la croustade avec un petit ragoût de foies de lottes, légèrement masqué avec une sauce à l'Indienne; envoyez à part une saucière de cette sauce.

1249. — Maquereaux farcis.

Habillez 6 maquereaux, supprimez-en la tête et les parties minces des queues. Désossez les poissons, en les ouvrant par le dos, mais sans détacher les filets; salez-les intérieurement, emplissez-les avec une farce à quenelle crue, mêlée avec un quart de son volume de fines herbes cuites; faites blanchir les laitances, rangez-les sur le centre de la farce; remettez les poissons en forme, arrosez-les au pinceau avec de l'huile, roulez-les séparément dans une feuille de papier beurrée, en soudant celle-ci avec un peu de dorure; rangez alors les maquereaux sur un plafond arrosé avec de l'huile, en les posant les uns à côté des autres; poussez-les au four modéré, afin de les cuire tout doucement, en les arrosant de temps en temps. Au moment de servir, sortez-les du four, déballez-les, parez-les carrément, dressez-les l'un sur l'autre en pyramide; masquez-les aussitôt avec un peu de sauce au beurre, finie avec un *beurre à la maître-d'hôtel*, ainsi qu'avec un peu d'essence d'anchois.

1250. — Rougets à la Béarnaise.

Habillez 12 moyens rougets, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues, épongez-les avec un linge; marquez-les dans un plat à gratin, masqué au fond avec de l'huile; salez-les, arrosez-les aussi avec de l'huile, poussez-les à four modéré, en les arrosant avec leur cuisson; quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat, entourez-les avec une garniture de petites quenelles de poisson; masquez-les avec une sauce à la *béarnaise* brune, finie avec les foies de rougets cuits, passés au tamis, ainsi qu'avec un petit beurre de cayenne.

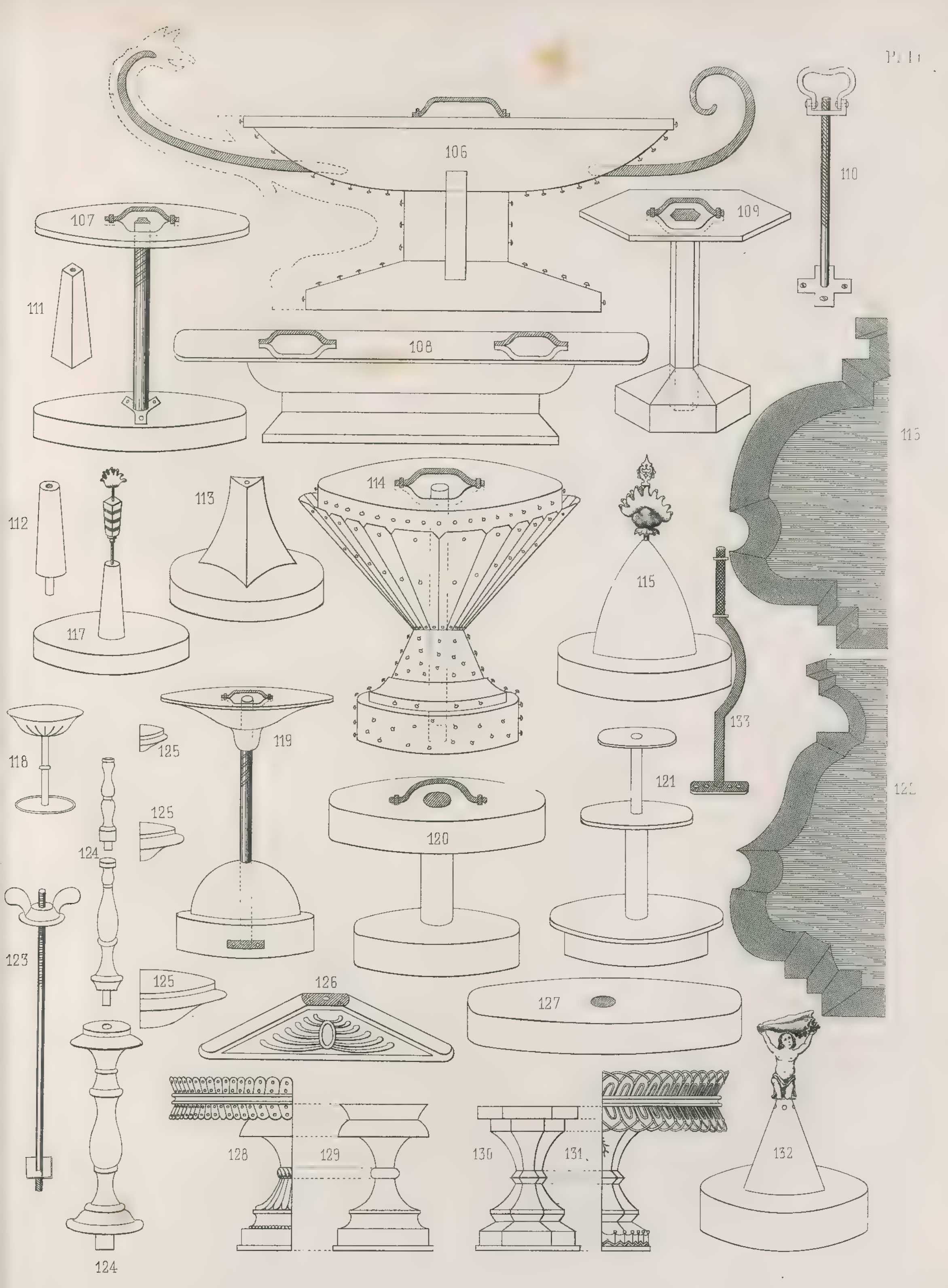
1251. — Harengs farcis à la Flamande.

Habillez 2 douzaines de harengs frais, en supprimant les têtes et les parties minces des queues, ouvrez-les par le dos, afin d'enlever l'arête principale. Faites blanchir les laitances, coupez-les en dés, mêlez-les avec de la farce à quenelle de poisson crue, finie avec quelques cuillerées de fines herbes cuites; avec cet appareil, emplissez les harengs, reformez-les, farinez-les, salez-les, trempez-les dans une anglaise pour les paner; rangez-les ensuite dans un plafond beurré pour les cuire à four modéré, en les arrosant et en les retournant; quand ils sont cuits, dressez-les en buisson sur un plat, entourez-les avec une couronne de champignons farcis; envoyez séparément une sauce maître-d'hôtel, finie avec une cuillerée à bouche de câpres entières.

1252. — Morue à la Maître d'hôtel.

Faites dessaler à point la moitié d'une morue sèche, coupée en gros carrés; écaillez ceux-ci, placez-les dans une casserole avec de l'eau froide en abondance; posez la casserole en plein fourneau pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, tenez-le ainsi pendant 12 à 15 minutes. Égouttez ensuite la morue, supprimez-en toutes les arêtes, en effeuillant les chairs, mais sans trop les briser; rangez à mesure celles-ci dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de sauce maître-d'hôtel, liée, finie avec une pointe de muscade, le jus d'un citron, 150 gram. de beurre divisé en petites parties; agitez le sautoir en le roulant, afin de dissoudre le beurre. Dressez la morue sur un plat chaud, entourez-la avec une couronne d'huîtres frites.

PLANCHE DIX-NEUVIÈME. — MANDRINS.



Mandrins pour socles, montants, profils et fonds de plats

DU FROID.

Aucune partie de l'art culinaire n'est plus brillante, plus élevée, que celle dont nous allons nous occuper; aucune, selon nous, ne récompense plus généreusement les soins qu'on lui apporte : c'est elle, en un mot, qui honore le plus le véritable praticien, car elle suffit souvent à lui faire une brillante réputation; nous pourrions, sans trop chercher, citer bon nombre de nos devanciers, beaucoup de nos contemporains ne devant leur renommée qu'au relief qu'ils ont su se donner par des créations aussi heureuses que bien comprises. Or, s'il est vrai qu'une seule partie de l'art culinaire ait le pouvoir de conduire un homme à la célébrité, en lui ouvrant les portes du succès, cela prouve évidemment que cet art n'est pas sans importance, qu'il mérite d'être étudié dans tous ses détails par ceux qui sont appelés à le cultiver.

L'ornementation se rattache aux pièces froides par les liens les plus étroits : c'est elle qui leur donne cette élégante coquetterie, inspirant tant d'admiration aux esprits même les plus indifférents aux beautés du métier. Cette ornementation est aujourd'hui l'objet d'une étude si constante, si réfléchie, qu'elle marche sans cesse au progrès : nos praticiens sont parvenus à l'élever si haut que jamais, on peut le dire sans blesser les susceptibilités de l'ancienne école, jamais elle ne fut si largement comprise, si heureusement exprimée. Cette partie représente évidemment le côté artistique du métier, car elle a le privilége d'attirer à elle tous les hommes de goût; les esprits supérieurs n'ont pas de peine à comprendre que la puissance de l'art culinaire sera toujours mesurée au prestige dont on saura l'entourer. Et, en fait, cet art n'est arrivé à sa haute renommée, à cette perfection progressive qu'en raison du double intérêt qu'il présente : le luxe et l'excellence de ses principes fondamentaux.

C'est en se pénétrant de cette pensée que les hommes intelligents sont arrivés à ce degré de perfection où les travaux les plus futiles acquièrent dans leurs mains une valeur réelle, et rentrent, pour ainsi dire, dans l'ordre d'un art positif. C'est qu'ici l'artiste a ses franches coudées, c'est qu'il n'est ni gêné ni contraint par l'austérité des règles culinaires; or, dans ces conditions de liberté, il est évident qu'un esprit actif, bien inspiré, peut largement traduire ses inspirations, ses goûts élevés, ses fantaisies : il peut ouvrir les ailes au génie de ses conceptions; cela lui est d'autant plus facile, que les ornements des pièces froides n'ont de commun avec celles-ci que le relief qu'elles leur donnent; leur rôle est d'ailleurs parfaitement distinct : ces deux éléments s'allient sans se confondre ni se nuire, mais en se prêtant un appui réciproque : socles élancés, fines ciselures, gracieux sujets étalent leurs formes coquettes, et se détachent naturellement de la sévère ordonnance des pièces mêmes, qui brillent, elles, par leur physionomie à la fois simple et mâle.

Mais si dans l'ordre de l'ornementation du froid les limites sont très-étendues et pour ainsi dire infinies, il n'en est pas du tout de même à l'égard des pièces de fonds : les préceptes culinaires reposent sur des règles fixes dont on ne saurait s'éloigner sans danger; chercher le luxe en dehors des véritables principes de la science, serait marcher dans le vague, car l'élégance de la forme ne saurait racheter ni même atténuer les défectuosités du fond.

En cuisine, on peut hardiment affirmer que sans l'expérience même de la pratique, sans l'appui des règles fondamentales, l'esprit le plus intelligent peut s'égarer : la cuisine est une science dont les ramifications sont solidaires; négliger les unes en faveur des autres, c'est perdre de vue la véritable portée de l'art.

Personne, assurément, ne voudrait croire que nous, qui avons fait tant de laborieux efforts pour relever l'importance de notre métier aux yeux de tous, nous n'ayons des sympathies avouées pour ce qui peut directement concourir à son élévation ; mais malgré nos préférences, nous comprenons fort bien que l'ornementation, quel qu'en

scit le mérite, serait déplacée et sans prix, si elle n'était soutenue par le concours tout-puissant des préparations fondamentales. D'autre part, il est certain que les conceptions élevées, les produits artistiques, en un mot, ne peuvent pas être familiers à chacun, et qu'exiger que tous les cuisiniers soient des artistes consommés serait évidemment rêver l'impossible. Mais nous ne saurions oublier non plus qu'à côté de l'art proprement dit, il existe un ordre d'ornementation ne réclamant ni de longues études ni une grande somme de capacité, et dont les cuisiniers cependant peuvent tirer un grand profit, s'ils veulent utiliser ses ressources et mettre en relief son caractère de simplicité correcte. Les auxiliaires dont nous disposons en cuisine sont, en somme, si multipliés et si répandus, qu'il suffit de déployer un peu de zèle et de goût pour trouver le moyen de briller.

Nous admettons donc qu'on peut être excellent cuisinier sans être un artiste de premier ordre; mais ce que nous admettons moins facilement, c'est qu'on puisse rester tout à fait indifférent à la coquetterie de l'art, en supposant gratuitement que l'ornementation est superflue : propager de semblables maximes, c'est chercher à dépouiller l'art de son véritable prestige, et le pousser, sans s'en douter, à la décadence ou à la déconsidération. Nous repoussons donc ces insinuations erronées, et pour notre compte et pour la jeune génération qui vient derrière nous.

La partie du froid, quoique très-essentielle et très-étendue dans ce chapitre, sera pourtant traitée succinctement : les préparations fondamentales étant en partie décrites ailleurs, notre tâche se trouve naturellement simplifiée. Ici, comme dans les parties précédentes, nous nous sommes attaché à produire les formules représentant les genres spéciaux. — Nous avons divisé cette partie en deux catégories distinctes : l'une des *grosses pièces*, l'autre des *entrées froides*, résumant, chacune dans leur genre, toutes les variétés nécessaires et désirables.

Les grosses pièces, comme les entrées froides, sont, en général, traitées au point de vue du service à la russe, c'est-à-dire qu'elles sont, pour la plupart, découpées; ceci n'a qu'une importance relative, car il est facile à comprendre qu'on peut toujours laisser les pièces entières.

La belle gelée, limpide et transparente, est l'auxiliaire le plus indispensable aux pièces froides, celui auquel on doit, non-seulement porter de grands soins, mais aussi ne reculer devant aucun sacrifice pour le rendre parfait.

Les garnitures de grosses pièces ou d'entrées froides sont nombreuses et variées, nous les avons traitées séparément.

Les hâtelets, qu'on les emploie comme ornement ou comme garniture des pièces froides, sont aussi pour elles un auxiliaire très-élégant et flatteur; comme modèles, on pourra, non-seulement consulter la planche spéciale, mais encore les pièces nombreuses qui en sont ornées.

Le soin que nous avons mis à donner à nos dessins une forme saisissable, et cette vérité de démonstration pratique indispensable, en fait, aujourd'hui, une des collections les plus remarquables. Ces dessins suppléent en bien des cas aux longues descriptions que nous aurions pu en faire.

Les pièces froides sont, en général, disposées de façon à pouvoir être simplifiées en supprimant les accessoires, sans que cette suppression nuise considérablement à leur ensemble.

Sans doute le travail d'ornementation, tel qu'il est représenté dans nos dessins, n'est pas praticable dans les maisons où le budget se règle avec parcimonie; mais l'art ne discute pas les questions d'économie, et notre livre, interprète avoué de la grande cuisine, ne pouvait avoir pour but que d'en élever l'expression. Notre intention, en produisant ces pièces à un point de vue si coquet, si grandiose, n'était pas seulement d'apporter à nos confrères des enseignements utiles, mais aussi d'inspirer aux amphitryons le noble goût du luxe de la table, le plus profitable entre tous, résumant à lui seul la magnificence d'une grande maison.

PLANCHE DIX-NEUVIÈME A. — COLONNES.

ORNEMENTATIONS, SAUCES ET GARNITURES.

1253. **Fonds de plat, pains-verts, montants et supports pour pièces froides.** — Les *pains-verts* servent à relever l'élégance des pièces froides; ils sont de forme ronde ou ovale, suivant l'emploi auquel on les destine. On les construit ordinairement en bois, vides, c'est-à-dire en forme de boîte renversée; dans certains cas, ils sont massifs; l'élévation de ces pains varie de 3 à 9 centim. Les dessins de la planche portant les nos 113, 115, 117, 127 et 132 représentent les genres différents; mais pour plus de détails, il est bon d'étudier les *pains* appliqués aux grosses pièces ou aux entrées froides, dans les différents dessins de cette partie. Quelle que soit la nature des *pains* pour pièces froides, ils doivent être masqués autour et au-dessus avec une couche de beurre ou de graisse, blanche ou verte; mais sa surface supérieure doit cependant être masquée avec un rond de papier blanc. — On peut décorer les pains sur les contours, soit avec du beurre, en le poussant au cornet, soit avec des détails en graisse, coupés à l'emporte-pièce ou modelés à la main.

1254. **Pain-vert à douille.** (**Dessin n° 117.**) — Ce *pain-vert* se compose d'un fond en bois massif, ayant une douille mobile fixée sur son centre, cette douille, étant destinée à supporter un sujet quelconque ou un hâtelet, doit être creusée sur le milieu; elle peut être en graisse ou en bois; dans ce dernier cas, elle doit être masquée avec une couche de graisse ramollie, du beurre ou du papier blanc.

1255. **Pain-vert ovale.** (**Dessin n° 127.**) — Ce pain est destiné aux grosses pièces froides; il peut être plein ou creux; il a sur son centre une ouverture circulaire servant à l'enlever, et, au besoin, à maintenir une douille.

1256. **Pain-vert à dôme.** (**Dessin n° 115.**) — Ce pain est applicable aux entrées froides; il est disposé pour supporter un sujet ou un hâtelet garni; le *fond* et le *montant* peuvent être creux; le *fond* est exécuté en bois mince, et le *montant* en carton, mais ils doivent toujours être masqués avec une couche de graisse ou de beurre, ou simplement avec du papier blanc.

1257. **Pain-vert à pyramide.** (**Dessin n° 132.**) — Ce pain est applicable aux entrées froides comportant un sujet. La base est en bois, vide, la pyramide peut être en carton ou en graisse.

1258. **Pain-vert à montant triangulaire.** (**Dessin n° 113.**) — Ce pain est surmonté d'un montant de forme triangulaire, il est plus spécialement destiné à dresser des entrées de gibier, de volaille ou de queues de langoustes, groupées par trois, dans le genre représenté par les dessins nos 185, 186; dans tous les cas, il doit être masqué avec de la graisse ou avec du beurre..

1259. **Douilles mobiles.** (**Dessins nos 111 et 112.**) — Les douilles mobiles sont usitées pour les grosses pièces ou entrées froides, ne pouvant être dressées sur le pain-vert portant une douille. Pour appliquer les douilles, quand l'entrée est déjà dressée, il est nécessaire que les pains-verts aient sur le centre une ouverture en rapport avec la douille.

1260. **Mandrins pour socles de pièces froides.** — Les mandrins de socles pour entrées ou grosses pièces froides doivent être construits avec une grande solidité; c'est de la combinaison de leur structure que dépend souvent l'élégance du socle. Ceux représentés dans la planche sont assez démonstratifs pour servir de modèle.

1261. **Mandrin pour socle long.** (**Dessin n° 108.**) — Ce mandrin est applicable à des socles profilés; il est construit en bois creux; on doit évidemment lui donner, autant que possible, la forme et les contours du socle qu'on veut exécuter; quels qu'ils soient, ces mandrins doivent toujours être établis dans les proportions des pièces avec lesquelles ils doivent être servis. — Ce mandrin est garni, en dessus, de deux poignées mobiles, en fer, pouvant rentrer dans des rainures ménagées sur le haut du socle, on peut ainsi, sans danger, transporter le socle quand il est fini.

1262. **Mandrin pour socle ovale.** (**Dessin n° 106.**) — Ce mandrin s'adapte à la construction des socles ovales, pour grosses pièces, taillés ou modelés; il se compose de 3 pièces en bois plein; il est figuré en coupe, c'est-à-dire

fendu par le milieu, afin de mieux en démontrer la construction. Les anses qu'il porte aux extrémités peuvent être en bois ou en gros fil de fer, selon la nécessité; dans tous les cas, elles sont mobiles et doivent être disposées de façon à pouvoir être fixées solidement. Les contours du mandrin sont hérissés de petites pointes de la longueur d'un centimètre; ces pointes ont pour but de maintenir la graisse contre le bois.

1263. Mandrin pour socle rond. (Dessin n° 114.) — La partie de ce mandrin formant la coupe centrale est creuse; elle est formée avec de petites planches en bois mince, clouées des deux bouts; la base doit être en bois massif, afin de donner l'aplomb nécessaire au socle. Une tige en bois fixée sur la base, traverse le mandrin de haut en bas, de façon à supporter l'abaisse; les contours du mandrin sont hérissés de petites pointes pour soutenir la graisse; l'abaisse supérieure est munie d'une poignée en fer mobile.

1264. Mandrin pour entrée froide. (Dessins nos 107 et 109.) — Ce mandrin est destiné à la confection des entrées froides; il est en bois massif, il peut servir à construire des socles dans les proportions de ceux représentés à la planche, nos 36 et 37.

1265. Mandrin en bois pour socle modelé. (Dessin n° 109.) — Ce mandrin est disposé pour un socle modelé dans le genre de ceux représentés par les dessins nos 189, 190. La base doit être massive. Elle peut être ronde, ainsi que l'abaisse supérieure.

1266. Mandrin pour socle modelé, rond. (Dessin n° 120.) — Ce mandrin est destiné à la confection d'un socle de forme ronde, modelé ou taillé. La base est massive, l'abaisse supérieure doit être vide.

1267. Mandrins tournés, pour socle. — Les nos 128, 129, 130, 131, représentent des mandrins en bois, tournés ou ciselés, servant à la confection des socles de pâtisserie ou d'entremets. Ils peuvent être masqués en pastillage ou avec du papier blanc, ils peuvent aussi être sablés au sucre colorié.

1268. Mandrin à gradins. (Dessin n° 121.) — Ce gradin peut être en bois ou en carton; il est à 3 étages. Il peut être sablé au sucre colorié, ou bien masqué avec du papier, pour être ensuite bordé.

1269. Mandrins pour entrée froide à sujet. (Dessins nos 117 et 119.) — Ces 2 mandrins sont constitués pour servir de soutien à un sujet coulé ou modelé, devant servir pour socle, dans le genre de ceux représentés à la planche n° 38; le haut et le bas sont en bois, la tige de soutien est en fer, de façon à lui donner le plus de solidité possible sous un volume restreint.

1270. Tringles en fer pour mandrins. — Les dessins nos 110, 123, 133, représentent des tringles pour mandrin de socles en graisse ou en pâtisserie. Les unes sont à vis, les autres disposées de façon à être clouées sur une abaisse en bois.

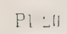
1271. Montants pour sujets d'entrées froides. — Les *montants* à l'usage des entrées froides sont de forme ronde, hexagone ou en pyramide; ils peuvent être en graisse, en riz, en bois ou en carton; en ce dernier cas, ils sont masqués avec de la graisse. Les *montants* en graisse et ceux en riz peuvent être moulés dans un tube à colonne ou dans une autre forme cylindrique; on peut aussi les tailler au couteau. Quand les montants sont en bois ou en carton, on les masque avec du beurre ou avec du papier; dans tous les cas, on doit ménager sur le haut une petite cavité, dont le centre est comblé avec du liége, afin de pouvoir piquer soit des hâtelets, soit les soutiens de sujets. — Les *montants* pour sujets sont représentés aux nos 111, 112, 113, 115 et 132.

1272. Pains pour intérieur de bordure. — Quand on veut dresser une entrée froide, en bordure, il convient de démouler d'abord celle-ci sur un plat, et emplir le vide avec un *tampon* en bois, en pain ou en riz masqué avec du beurre ou du papier, s'adaptant au diamètre du cylindre et à la hauteur de la bordure; on peut alors dresser l'entrée sur ce *pain* sans la faire porter sur la bordure : avec ces soins on évite que l'entrée ne s'affaisse sous son propre poids. — On peut remplacer ces *pains* par de petits gradins en pain de cuisine ou en bois. Les entrées froides des nos 204, 205, 206, sont dressées d'après cette méthode.

1273. Procédé pour faire les moules en gélatine. — On prend de la gélatine commune, on la fait tremper à l'eau froide pendant une heure, on l'égoutte pour la faire dissoudre, en la tournant à l'aide d'une cuiller jusqu'à ce qu'elles

---

PLANCHE VINGTIÈME. — SUJETS.



134

135

136

137

138

139

134, 135 137, 138, 139 Sujets en graiſse coulés ou modelés

136. Bastion de pain de gibier

ait la consistance d'un sirop serré. — On choisit une terrine pouvant contenir le sujet à mouler, on l'huile à l'intérieur, on verse au fond une couche de gélatine liquide, ayant à peu près 1 centim. d'épaisseur, on tient la terrine sur glace; quand la couche de gélatine est prise, on pose le sujet sur celle-ci. Si le sujet est en plâtre, il doit avoir assez trempé dans de l'huile pour être bien imbibé; s'il est en métal ou en cire, il suffit de l'huiler au pinceau. — Cela fait, on place la casserole sur glace, on tourne la gélatine jusqu'à ce qu'elle commence à se lier, on la verse aussitôt, tout doucement, dans la terrine, jusqu'à ce que le sujet soit submergé; on pose la terrine sur glace, et quand la gélatine est prise, on la détache des parois de la terrine pour la renverser sur la table, en même temps que le sujet; avec la pointe d'un couteau, on coupe la gélatine de deux côtés pour diviser le moule en 2 parties et retirer le sujet; on huile légèrement le creux du moule dans son ensemble, on rajuste les deux moitiés, pour remettre le moule en forme dans la terrine comme il était avant; on pratique sur le haut une grande et une petite ouverture, l'une pour couler, l'autre pour faciliter la fuite de l'air.

Pour faire les moules sur des sujets qui ne sont pas de dépouille, il convient de combler d'abord les creux du modèle avec de la cire, on obtient ainsi un sujet incomplet, mais du moins facile à démouler. Quand le sujet est démoulé, on creuse les parties qu'occupait la cire sur le modèle.

Pour mouler les sujets sans creux, tels que les fruits, par exemple, on obtient des moules en coulant la gélatine dans des tasses ou autres vases préalablement huilés; quand la gélatine commence à prendre, on enfonce simplement les fruits dans le liquide après les avoir huilés.

A l'égard des petits moules, il n'est pas toujours nécessaire de couper la gélatine en deux pour sortir le sujet; cette substance refroidie étant très-élastique, il suffit de fendre le moule d'un côté pour l'ouvrir.

Les moules en gélatine ne sont pas de longue durée, mais avec les sujets qu'on en retire, il est toujours facile d'obtenir des moules en plâtre. Pour ce qui concerne les modèles compliqués, si on ne craint pas d'en faire le sacrifice, il convient de les diviser par pièces afin de faire plusieurs moules et couler chaque pièce séparément; on assemble ensuite les pièces coulées. Nous ne prétendons pas enseigner ici l'art de faire les moules avec la précision méthodique des *mouleurs ;* nous donnons seulement des procédés à la portée des cuisiniers.

Nous croyons inutile de donner des détails sur la fabrication des moules en plâtre; la difficulté est plus grande que pour les moules en gélatine et le résultat moins parfait, si une certaine habileté, résultant de la pratique, ne préside pas à leur confection; il est donc préférable d'acheter ces moules ou de les faire exécuter par des mouleurs.

1274. Profils pour socle. (Dessins nos 116, 122.) — Les profils sont en bois ou en fer, nettement coupés en biais. Ils servent à profiler les socles. Ils sont toujours coupés en forme de coupe évasée, de façon à donner aux socles une forme dégagée. — Le profilage des socles est décrit plus haut.

1275. Graisse pour socle.—Cette composition s'obtient par le mélange proportionné de graisse de rognons, de mouton et de saindoux dissous et mêlés. — *Procédé.* On divise la graisse de mouton en morceaux, on en retire toutes les peaux, filaments et parties sanguines, pour la faire dégorger à l'eau froide pendant 24 heures, en ajoutant à l'eau quelques cuillerées d'acide citrique ; on égoutte cette graisse pour la déposer dans une casserole, bien étamée; on couvre celle-ci, on la pose sur feu modéré, on la remue de temps en temps, afin qu'elle se dissolve, peu à peu, sans attacher à la casserole ni se colorer; quand elle est dissoute, on la passe à la serviette avec pression, on la laisse déposer pendant quelques minutes pour la transvaser, en la décantant; on mêle alors au liquide trois quarts de son volume de saindoux bien blanc, fondu, préparé seulement avec de la panne de porc frais ; on travaille l'appareil avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et légèrement mousseux, on ajoute alors quelques gouttes d'acide citrique et une pointe de couleur bleue, dissoute. — Les proportions de saindoux que nous indiquons peuvent être diminuées ou augmentées selon qu'on veut obtenir de la graisse plus ferme ou plus molle; à l'égard des socles taillés, il faut les tenir un peu fermes; il est évident qu'en affaiblissant trop la graisse par l'addition exagérée de saindoux, elle deviendrait trop molle et se couperait difficilement. — Quand la graisse est bien liée, sans être trop légère, il faut l'employer au plus tôt possible. Quand elle est destinée à être coulée ou moulée, il faut, après l'avoir travaillée, la chauffer à point pour la rendre coulante, afin qu'elle puisse bien prendre les contours des moules. Arrivée au point voulu de liaison, la graisse peut être colorée en rouge, en vert, ou en jaune, suivant le besoin, à l'aide de couleurs d'office.

1276. Graisse à modeler. — On prépare la graisse destinée à modeler de la même manière que celle pour les socles, mais en mêlant une égale quantité de saindoux que de graisse de mouton ; aussitôt que la graisse est mêlée et fondue, on la coule, sans la travailler, dans une terrine ou dans une casserole; on la laisse complétement refroidir, on la démoule ensuite pour en gratter les surfaces avec un couteau, afin d'obtenir de minces copeaux; on rassemble ceux-ci, en les maniant sur une serviette humide, étalée sur la table; par ce travail, on obtient de la graisse très-lisse, élastique; mais il est bon d'observer que la graisse ne doit être maniée qu'au moment de

l'employer, car elle sèche et durcit aussitôt. — Dans certains cas, on mêle quelques parties de cire vierge et blanche avec la graisse, pendant qu'elle est liquide, on les fait refroidir ensemble.

1277. **Stéarine pour couler.** — La stéarine n'est autre chose que la matière avec laquelle sont préparées les belles bougies. On peut acheter la stéarine en morceaux chez les fabricants, ce qui est préférable, que d'employer les bougies. Mais pour faire dissoudre la stéarine, il faut la couper en menus morceaux, la déposer dans un vase en terre, poser celui-ci dans de l'eau chaude, au bain-marie. La stéarine à couler ne doit pas être trop chauffée.

1278. **Socles profilés.** — Il n'est pas facile de donner aux socles profilés la même légèreté qu'à ceux taillés ou modelés à la main; mais ce genre est pourtant recommandable à beaucoup d'égards. Le décor est pour ceux-ci d'une nécessité à peu près indispensable, car il a surtout pour résultat de dégager leur forme massive : ce décor peut-être nuancé, si le fond du socle est blanc; si au contraire le fond était coloré, il faudrait appliquer le décor blanc. — Pour exécuter un socle profilé rond ou ovale, il faut d'abord disposer d'un mandrin construit dans des conditions raisonnées, ayant dans ses contours le plus de rapport possible avec le profil qu'on se propose de lui donner, afin d'employer moins de graisse. — Quand le mandrin est établi, on le pose sur un plafond, on masque ses contours avec une forte couche de graisse travaillée, liée à consistance de beurre manié, en donnant à peu près la coupe du profil que le socle doit avoir; on passe alors régulièrement le profil tout autour du mandrin en le tenant droit, et en retirant à mesure les parties de graisse que le profil entraîne, pour les reporter sur les vides; quand les moulures sont bien nettes et régulières, on trempe le profil à l'eau tiède pour le passer une seconde fois sur la graisse, afin de la lisser aussi bien que possible, mais en opérant vivement. Quand le socle est profilé et la graisse bien froide, il ne reste plus qu'à décorer le socle; à cet égard il n'y a pas trop de règle fixe, ni d'ordre déterminé; tous les décors sont acceptables s'ils sont corrects.

1279. **Socles en beurre.**— Les socles en beurre sont loin d'avoir l'élégance de ceux en graisse, mais dans certains cas, et comme variété, on peut fort bien les utiliser. Le beurre qu'on emploie à cet usage doit être de belle nuance. Il faut d'abord qu'il soit bien épongé, puis raffermi sur glace et ramolli, en le maniant dans un linge humide. Les socles en beurre doivent être profilés plutôt que modelés, la matière s'y prête mieux. A l'égal de ceux en graisse ils peuvent être décorés avec des fleurs ou autres ornements détachés; on peut aussi les décorer au cornet avec du beurre manié, blanc ou coloré.

1280. **Socles coulés en graisse et en stéarine.** — La graisse à couler est composée avec trois parties de graisse de mouton fondue, mêlée avec un quart de saindoux; on la travaille à la cuiller; quand elle est devenue ferme et blanche, on la chauffe, en la tournant toujours, pour l'amener au degré de liquidité pouvant parfaitement prendre l'empreinte du moule. — Les moules pour couler la graisse sont en plâtre ou en métal; dans ce dernier cas, ils sont à charnières comme les moules à pâté-chaud; il suffit alors de les huiler légèrement. Si les moules sont en plâtre, il faut les faire tremper à l'eau tiède, les laisser égoutter un moment, puis les serrer fortement avec de la ficelle. Quand la forme du moule le permet, il faut, avant de couler la graisse, placer un mandrin, ou simplement une tige en bois dans le moule, sur la partie centrale, afin de donner plus de solidité au sujet. — Les socles coulés doivent être retouchés pour enlever les empreintes formées par les jointures du moule. Un point essentiel à observer, c'est de ne jamais emplir les moules avec de la graisse trop chaude, elle se briserait en refroidissant, car le retrait est plus grand que lorsqu'elle est à peu près froide. — Si l'on veut démouler les sujets avec plus de facilité et de sûreté, il faut la laisser refroidir sur glace. — Les socles coulés en stéarine sont légers, d'une extrême blancheur, mais ils ont l'inconvénient de ne pouvoir être retouchés que difficilement. La stéarine qu'on emploie à cet usage est celle décrite au n° 1275.— On coule le plus ordinairement la stéarine dans des moules en plâtre, préalablement trempés à l'eau tiède, égouttés, serrés ensuite avec de la ficelle; on verse la stéarine fondue dans les moules, mais seulement après l'avoir tournée, jusqu'à ce qu'elle commence à blanchir pour se figer. La stéarine coulée trop chaude et trop liquide, pénètre dans les moules, elle est en outre beaucoup moins blanche et se brise en refroidissant. Quand le moule est plein, on le tient dans cet état pendant quelques secondes, selon l'épaisseur qu'on veut donner au socle; on renverse ensuite le moule pour vider la stéarine liquide dans la terrine, et emplir une seconde fois le moule, afin de renforcer la première couche; on peut ainsi emplir et vider le moule trois ou quatre fois, suivant l'épaisseur qu'on veut donner au sujet. Quand la stéarine est refroidie, on déballe le moule pour le démonter pièce par pièce, enlever le sujet coulé avec beaucoup de précaution, afin de ne pas le briser.

1281. **Socle à poisson.** (**Dessin n° 154.**) — Ce socle est composé avec deux planches longues, ayant les bouts arrondis, masqués avec de la graisse blanche; celle du bas doit être plus épaisse et plus large que celle du haut,

PLANCHE VINGT ET UNIÈME. — TRITON.

afin de donner au socle l'aplomb nécessaire. Cette abaisse est supportée par quatre pieds en bois tourné ; elle est décorée sur son épaisseur. Les deux abaisses du socle sont reliées entre elles par trois solides soutiens en bois, dont l'un se trouve masqué par des feuilles aquatiques, tombantes, disposées entre les deux abaisses; les deux soutiens latéraux sont masqués de graisse et modelés en forme de tronc d'arbre ; aux deux extrémités de la planche supérieure sont disposés, en bordure pendante, de petits liserons irréguliers et des herbes aquatiques; les liserons sont formés avec des fils de fer étamés, de différente épaisseur, trempés dans la graisse. Les herbes sont imitées en graisse. La surface de la planche supérieure est masquée avec du papier blanc. Le plat de poisson porte directement sur cette abaisse.

1282. **Socle profilé, aux guirlandes. (Dessin n° 152.)** — Ce socle est profilé sur un mandrin de forme ovale, construit dans le genre de celui représenté par le dessin n° 108. La frise est saillante, inclinée, masquée de graisse ; elle est toute blanche, ainsi que le socle; elle est décorée au cornet avec de la graisse rose ou verte. Autour de la coupe du socle sont suspendues de petites guirlandes blanches ou nuancées; ces guirlandes peuvent être en pastillage, en ce cas levées à la planche; si elles sont en graisse elles peuvent être poussées au cornet sur un ruban, puis suspendues à la coupe par une petite cheville en bois qu'on rend invisible, en la masquant avec un bouton en graisse. Quand le socle est profilé et décoré, on le pose, en le collant solidement, sur un fond en bois, également masqué de graisse, décoré, porté sur quatre pieds, en bois tourné. On dissimule les jointures du socle et de l'abaisse avec une chaîne de petites boules nuancées.

1283. **Socle taillé, à anses. (Dessin n° 169.)**— Ce socle est établi dans les proportions de 60 centim. de longueur sur 30 de hauteur. Le mandrin est construit dans le genre de celui représenté au n° 106. — La frise de ce socle est montante, à cannelures plates, arrondies sur le haut, légèrement évasées. La coupe du socle est ornée avec une bordure en graisse, découpée à jour. Les anses sont modelées en graisse sur un fil de fer épais, solidement fixé dans le mandrin. — La base du socle est en bois massif, masquée bien lisse, décorée au cornet sur son épaisseur, ornée en dessus avec une chaîne de petites boules en graisse; la jonction de la coupe et du pied est indiquée par un boudin en relief orné de perles en graisse. — Pour produire son effet, ce socle doit être tout blanc, lisse, régulier, correct. Les anses doivent être modelées avec goût, les cannelures et les bordures coupées nettement.

1284. **Socle modelé, à anses. (Dessin n° 170.)** — Les socles modelés sont plus faciles à varier que les socles profilés, mais ils sont aussi difficiles à exécuter. La forme du mandrin contribue beaucoup à la légèreté des socles ; il importe donc de les choisir avec discernement, mais surtout sans perdre de vue la solidité de l'ensemble; mieux vaudrait sacrifier quelque chose de la forme, plutôt que de les constituer dans des conditions de solidité douteuse ou hasardée. — Le socle représenté par le dessin est de forme ovale, tout blanc; il doit avoir 60 centim. de long sans les anses et 30 centim. de haut; son ornementation est simple mais élégante, d'un bel effet, si les cannelures sont saillantes et nettes. — Pour opérer il faut prendre un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 106, le renverser sur une planche, la coupe appuyée contre celle-ci; le masquer avec de la graisse travaillée, en ébauchant à peu près le profil que doit avoir le socle, mais dans des conditions plus larges, afin de faire d'avance la part du déchet; on laisse bien refroidir la graisse, pour parer correctement l'ensemble, en observant que la couche de graisse appliquée contre le mandrin ne soit pas plus épaisse d'un côté que de l'autre. Quand le mandrin est entièrement masqué, on retourne le socle pour introduire dans les cavités ménagées aux deux bouts du mandrin, deux anses recourbées; on masque également celles-ci avec de la graisse, on modèle ensuite à chaque anse une tête d'aigle ou de tout autre animal. Cela fait, on découpe la frise, en gros cannelons inclinés, réguliers, coupés droit sur le bout. Le bas de la coupe du socle, à sa jonction avec le pied, est orné avec quelques feuilles imitées. — Ce socle, simple dans ses détails, est d'un effet très-gracieux.

1285. **Socle taillé à perruches. (Dessin n° 176.)** — Ce socle est de forme ovale, à fond blanc, construit sur un mandrin représenté par le dessin n° 106; sa hauteur est de 42 centim., son diamètre de 38 centim., sans les anses — Pour opérer, il faut masquer le mandrin avec une couche très-épaisse de graisse travaillée, de façon à lui donner d'abord la forme d'une corbeille ovale, unie; on découpe ensuite le tour et la base de cette corbeille en gros cannelons, allant de haut en bas, mais en les arrêtant au centre par un *boudin* en graisse, taillé en corde; ce boudin peut être roulé à la main et rapporté. Pour tailler ces cannelons d'une manière régulière, il faut d'abord les tracer avec un ébauchoir après avoir mesuré la distance. La frise pendante doit être tenue un peu inclinée, afin de pouvoir appliquer sur sa surface une belle guirlande, imitée avec des fleurs modelées en graisse blanche, entremêlées avec des feuilles vertes, aussi imitées. Aux deux extrémités du socle, on fixe 2 anses en fer ou en bois, on les masque avec de la graisse pour les modeler en même temps que les perruches, dont la carcasse en fer doit être adhérente aux anses. — Quand le socle est à peu près terminé, on le fixe sur un plat, on décore le boudin du milieu avec quelques petits ornements modelés en graisse rose, ou poussés au cornet; on l'entoure, à sa base, avec une couronne de feuilles et de fleurs, également en graisse.

1286. Socle Char de Neptune. (**Dessin n° 149.**) — Cette pièce appartient à un genre nouveau, inauguré dans les cuisines de la cour de Prusse. Ce socle peut figurer avec distinction sur la table d'un grand buffet.

Le socle se compose de trois abaisses de forme longue, arrondies sur les bouts. La plus large, celle du bas, est portée sur quatre pieds qui se trouvent dissimulés par la bordure en graisse formant la base. Les deux autres abaisses forment gradin, c'est-à-dire que celle du haut est plus étroite et moins longue que celle du milieu; elles sont reliées entre elles par de solides soutiens : la solidité dans la construction des mandrins est une chose trop essentielle pour négliger d'en faire ressortir l'importance.

L'épaisseur et la distance des deux abaisses supérieures est masquée avec de la graisse imitant une chute d'eau. — Sur l'avant de l'abaisse supérieure sont groupés deux chevaux marins conduits par Neptune, tenant les rênes à la main, debout, les pieds appuyés sur un char de fantaisie, imité avec une grosse coquille en graisse. Les chevaux sont en graisse massive, modelés à la main, mais les têtes peuvent être coulées. — Le Neptune est également modelé sur un épais fil de fer fixé sur l'abaisse supérieure. Le trident qu'il tient à la main doit servir à consolider le bras, car ce trident n'est autre chose qu'une tige de fer trempée à plusieurs reprises dans de la graisse dissoute. Ce n'est que par ces précautions indispensables qu'il est possible de donner au sujet la solidité voulue. La grosse coquille est modelée sur une abaisse en bois, se rattachant également à l'abaisse supérieure par un lien en fer ou en bois. L'arrière de la coquille et l'avant des chevaux marins sont ornés avec une branche de corail imité avec de la graisse rougie : les roues sont également imitées en graisse, mais blanche; elles peuvent être coulées. Les chutes d'eau sont modelées en graisse ou enlevées sur une empreinte creuse, d'après la même méthode appliquée au pastillage. Un homard cuit est disposé à l'arrière du char : le ton vif et éclatant des coquilles de homard et de crevettes tranche agréablement sur le fond mat de la graisse. Il est bon aussi de distribuer par-ci par-là quelques bouquets de persil frais, bien vert.

1287. Socle à double frise, à jour. (**Dessin n° 173.**) — Ce socle est établi sur un mandrin de forme ovale, à base épaisse et massive. Le corps du socle forme un vase, s'il est en bois il doit être vide; il peut être en carton-pâte, mais les deux abaisses doivent être reliées par un solide soutien. La base, masquée de graisse, est coupée au couteau; elle est ornée en dessus d'un épais cordon modelé en graisse; le pied et la coupe du vase sont reliés par un boudin en relief formant bordure. — La double frise est modelée à l'ébauchoir contre l'épaisseur de l'abaisse supérieure; pour qu'elle produise tout son effet, elle doit être régulièrement percée, bien évasée; celle du haut doit être un peu moins large que celle du bas. Les petites boules placées sur l'épaisseur de la frise sont modelées à la main, assemblées sur une petite tige en bois blanc, puis piquées sur les contours du haut et du bas. — Ce socle, sans être d'une exécution difficile, exige cependant beaucoup de précision. Dans sa simplicité apparente, il est d'un style très-distingué, il produit plus d'effet en nature que dessiné.

1288. Socle à double frise, taillé. (**Dessin n° 174.**) — Ce socle est construit sur un mandrin, dans les mêmes proportions que le précédent. L'abaisse inférieure est en bois massif. Le corps du socle forme une coupe à boudin en relief. L'abaisse supérieure est légèrement inclinée. — Le mandrin est d'abord masqué de graisse molle, dans des limites en rapport avec la forme que le socle doit avoir. Quand la graisse est raffermie, le socle est dégrossi, on le renverse ensuite sur un appui élevé pour tailler au couteau la frise supérieure; la cannelure de la frise est légèrement inclinée, mais cette inclinaison part du centre se dirigeant vers les bouts; les cannelons sont doubles; les gros cannelons arrondis sont alternés par un petit. Quand cette partie de la frise est taillée, on renverse le socle pour tailler l'autre plus à l'aise : les deux frises sont évasées, mais celle d'en haut est moins large et plus droite que celle d'en bas; elles sont reliées par un cordon imité en graisse, venant se nouer sur le centre. — La base du socle venant aboutir sur l'abaisse inférieure est aussi cannelée, mais en creux. — Ce socle bien fini est d'une simplicité élégante, très-distinguée. Les praticiens intelligents doivent s'attacher à en étudier les détails.

1289. Socle militaire. (**Dessin n° 166.**) — Ce socle est formé sur un mandrin de forme ovale, représenté par le dessin n° 106, dont la frise est inclinée; il a sur chaque bout une anse en relief, sur lesquelles sont modelées les têtes de chevaux. Le centre de la frise est orné avec des emblèmes guerriers posés en relief, c'est-à-dire modelés séparément. L'espace vide entre ces ornements et les têtes de chevaux est orné avec une guirlande de feuilles de chêne et de laurier, imitées en graisse. La surface supérieure du socle est ornée avec une bordure montante, en graisse; La base du socle, immédiatement au-dessous de la frise, est également ornée avec une bordure pendante, en graisse, découpée à jour. — L'abaisse inférieure, en bois massif, masquée de graisse, se trouve cachée par des attributs de guerre. Un canon de campagne, sur ses roues, est disposé de chaque côté.

PLANCHE VINGT-DEUXIÈME. — NEPTUNE.



147. Pain Jsabelle. 148. Bastion d'anguilles. 149. Char de Neptune.

150. Tronçon de saumon à la parisienne. 151. Tranches de saumon.

1290. Socle à nymphes. (Dessin n° 168.) — Ce socle est de forme ovale, très-dégagé, élégant. Le buste des nymphes est modelé sur place, sur une anse adhérente au mandrin, arrivant jusqu'à la hauteur des bras; ceux-ci sont modelés sur d'épais fils de fer rattachés à l'anse. Le plat doit être aussi léger que possible. La frise du socle est masquée par des feuilles d'acanthe, se détachant des deux bouts; la base forme une espèce de grotte à cascade, abritant de petits pêcheurs; l'eau qui tombe des coquilles est imitée en gélatine ramollie. La surface supérieure est entourée avec une bordure en graisse, coupée à jour à l'emporte-pièce.

1291. Socle aux cerfs. (Dessin n° 177.) — Ce socle est construit sur un mandrin de forme ovale, à frise inclinée; à chaque bout de la frise est disposé un soutien en relief, en fer ou en bois, sur lequel les têtes de cerfs sont modelées. On trouve facilement dans le commerce des têtes de cerfs en papier mâché d'une grande ressemblance. Avec ces têtes, on peut faire un moule, pour les couler ensuite en graisse; les *bois* sont modelés à la main sur un épais fil de fer. Les têtes de cerfs sont entourées à leur base avec une couronne de feuilles de chêne imitées en graisse. Le centre de la frise est orné avec des attributs de chasse en relief, modelés à la main. De chaque côté est disposée une tête de chien, également en relief; des groupes de gibier sont suspendus sur les deux bouts; ces animaux peuvent être coulés en graisse ou modelés. — Le dessous de la frise est orné avec une bordure à jour. La base du socle est dissimulée sous un tapis de feuillage en relief, imité en graisse blanche. — Ce socle s'adapte fort bien pour pièce de milieu dans un dîner de chasse.

1292. Socle à cascade. (Dessin n° 143.) — Ce socle est de forme ovale, il est monté sur une large abaisse posant sur quatre pieds. Cette abaisse est ornée avec une bordure en graisse découpée à jour. Le socle est formé par deux gradins imitant des cascades; l'eau est imitée avec de la graisse blanche, modelée ou levée à la planche. — Les dauphins et les coquilles placés aux deux bouts sont coulés en graisse. Les deux coquilles laissent échapper de l'eau; cette eau est imitée avec de la gélatine ramollie. — Ce socle, d'une grande simplicité, est d'un effet très-agréable sur un buffet de bal.

1293. Socle aux aigles. (Dessin n° 183.) — Le mandrin de ce socle a 60 centim. de long sur 35 de haut, mesure prise sur le bord inférieur de la frise; ce mandrin est construit à peu près dans la forme du profil du socle. — La frise du socle est inclinée, elle est ornée avec une belle guirlande de feuilles de chêne et de laurier imitées en graisse. A chaque bout de la frise est fixée une boule en graisse sur laquelle repose un aigle aux ailes déployées. La boule est massive; elle est modelée sur une tige en fer, assez haute pour servir de soutien aux aigles. Ces aigles sont modelés sur place. La tige en fer doit avoir deux rameaux disposés de façon à servir de soutien intérieur aux ailes. La base de la frise est ornée avec une bordure pendante, coupée en pointe. — Le pied du socle est à double cannelure, reliée par un boudin. La base est formée en couronne de fleurs, entrelacées par un ruban. Cette couronne est modelée sur une abaisse en bois massif, de façon à donner un appui suffisant au socle.

1294. Socle aux écureuils (Dessin n° 184). — Le mandrin de ce socle est formé par deux abaisses de forme ovale, reliées par un soutien en bois. L'abaisse supérieure est à rebords inclinés, sur lesquels sont groupés des feuillages imités en graisse blanche. A chaque bout de l'abaisse, est fixé un écureuil modelé, tenant une truffe noire dans ses pattes. Sur le centre de la frise, est posé un petit oiseau se défendant contre un reptile. La surface supérieure est bordée avec de petites boules blanches. — La tige de soutien est modelée en tronc d'arbre. L'abaisse inférieure est dissimulée par des feuillages, au milieu desquels est un nid d'oiseau avec des œufs dedans. — Ce socle, d'un très-bel effet, n'est pas d'une grande difficulté d'exécution.

1295. Socle des saisons. (Dessin n° 180.) — Le mandrin de ce socle est de forme ovale, construit dans le genre représenté au dessin n° 106. Le socle a 35 centim. de haut sur 60 de long. La frise est prise en partie sur l'épaisseur de la coupe. Les ornements, les fleurs, les fruits, les feuilles sont imités en graisse blanche; la bordure pendante, en dessous de la coupe supérieure, est cependant ornée avec un liseron de graisse de couleur vert-tendre, roulé très-mince, régulièrement enlacé. — Les bustes représentant les saisons, placés aux deux bouts du socle, sont coulés en graisse et retouchés; les bras coulés ou modelés séparément sont rapportés; ces bustes sont solidement soutenus, en dessous, par une tringle de fer fixée dans le mandrin. — Les fleurs sont imitées en graisse. Les instruments d'agriculture, la ruche et les autres détails sont modelés séparément, puis groupés sur la frise. Le pied du socle est orné avec du feuillage.

1296. Socle hallali. (Dessin n° 165.) — Ce socle est très-compliqué, d'une exécution minutieuse. Le mandrin se compose de deux abaisses en bois, de forme ovale, reliées par trois tringles en fer, disposées de façon à imiter des tronçons d'arbre, après avoir été masquées de graisse. — La frise est légèrement inclinée, parsemée de branchages, de mousse et de feuillage imités en graisse blanche; les arbres et le feuillage sont modelés, en partie, sur place;

le cerf et les chiens sont ébauchés séparément, finis sur place; ils sont maintenus à l'aide de petites tiges de bois, dissimulées au regard par du feuillage. Au pied du socle se trouve un sanglier fuyant devant un chien. La base du socle est entourée d'une barrière à jour exécutée avec des branches d'arbre imitées; tous ces détails sont exécutés à la main avec de la graisse blanche. Quand ces grands socles sont destinés à être servis sur des buffets ne devant être vus que d'une face, on peut se dispenser de les finir sur les deux côtés.

1297. Socle nautique. (Dessin n° 178.) — Le mandrin de ce socle est de forme ovale; il se compose de deux abaisses en bois, reliées entre elles par un support. Sa hauteur est de 35 cent. sur 60 de long; la frise est inclinée. Les deux extrémités du socle représentent la proue et la poupe d'un navire, genre antique, modelé en graisse. Au centre de la frise est placé un cygne modelé, entouré de feuilles et de plantes aquatiques, ayant à ses côtés deux figures allégoriques représentant deux fleuves. Les bords de la frise sont composés avec des coquilles imitées en graisse, d'où s'échappe de l'eau imitée en gélatine ramollie, coupée en filets minces. — La base du socle est formée par quatre dauphins entourés de plantes aquatiques. — L'abaisse inférieure représente un bassin, dont les bords irréguliers laissent échapper de l'eau, imitée par de la gélatine ramollie. Tous les détails du socle sont saupoudrés avec de l'aventurine blanche, appliquée à l'aide d'un blaireau.

1298. Socle aux chimères. (Dessin n° 171.) — Le mandrin employé à la construction de ce socle est de forme ovale, semblable à celui représenté au dessin n° 106; il est recouvert de graisse blanche; la frise est inclinée et cannelée à plat. Les cannelons sont penchés à droite et à gauche; le centre est occupé par un écusson, entouré de feuilles de laurier, imitées en graisse. Un boudin en torsade relie le pied avec la coupe du socle. — Les chimères des bouts sont modelées sur place, traversées à l'intérieur par un gros fil de fer, les tenant solidement fixées au mandrin : une volute modelée leur sert de support. — Le pied et le dessous de la coupe du socle sont masqués en graisse rose, décorés en blanc. La bordure pendante est découpée à jour sur une bande de graisse, à l'aide d'un coupe-pâte trempé à l'eau chaude. La base du socle est massive, masquée en graisse nuancée; elle est ornée en dessus avec une belle couronne de roses imitées en graisse blanche, entremêlées avec des feuilles de même nature.

1299 Socle à hérons. (Dessin n° 172.) — Ce socle est construit dans les mêmes proportions que le précédent; il a 35 centim. de haut sur 60 de long. — La frise est découpée en grosses cannelures carrées, plates, arrondies sur les bouts. — Les hérons sont modelés sur place, sur une épaisse tringle en fer recourbée; les ailes des hérons sont aussi maintenues à l'aide d'un fil de fer se rattachant à la tringle. Les hérons ont tous les deux une patte allongée, formant appui sur la base du socle. Cette base, en bois massif, est recouverte avec une épaisse couche de graisse, puis taillée à cannelons aigus et tranchants. — Un boudin en graisse modelée relève la coupe et le pied du socle. Ce socle est d'un effet attrayant, dégagé, original; il a été exécuté dans les cuisines de la cour de Prusse dans les mêmes conditions qu'il est représenté.

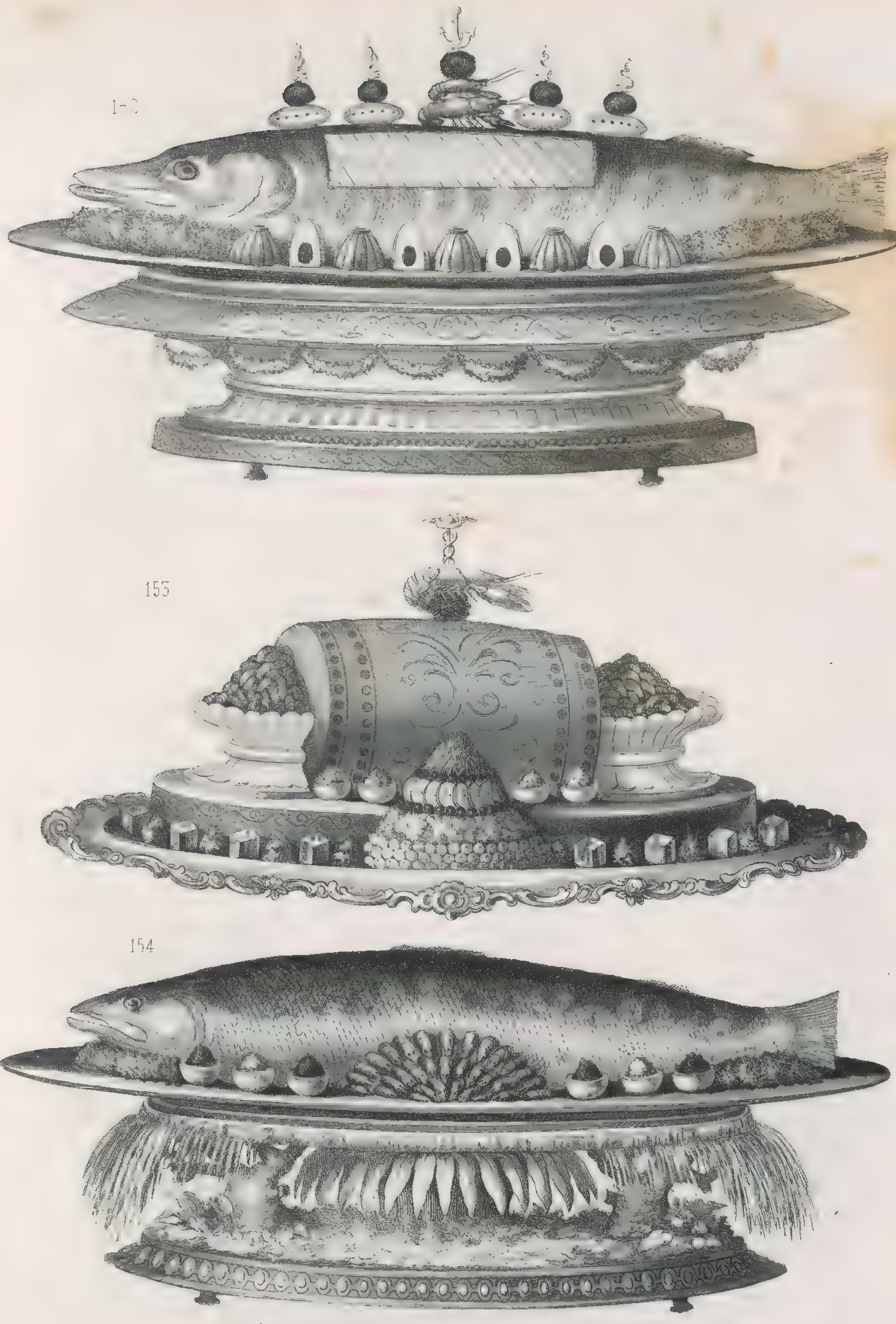
1300. Socle à double bastion. (Dessin n° 136.) — Ce socle est de forme ovale, à fond blanc; il a 80 centim. de long sur 45 de hauteur. — Le mandrin se compose de deux planches épaisses, de forme ovale, reliées par une douille en bois; cette douille est dissimulée par quatre tourelles groupées, imitées en graisse. — Sur les deux bouts de l'abaisse inférieure sont fixés deux obusiers imités en graisse; ils sont entourés, des deux côtés, par des gabions également imités en graisse. — L'abaisse supérieure est bordée en créneaux; elle est flanquée par deux petites tourelles en graisse, modelées sur un appui en bois, adhérant à l'abaisse, mais dissimulé au regard. Ce socle simple, d'une exécution facile, est néanmoins d'un fort joli effet.

1301. Socle bastion moderne. (Dessin n° 167.) — Ce socle est représenté dans son état de confection originelle, c'est-à-dire sans garniture; on peut ainsi plus facilement en étudier la construction et les détails. — Le socle est de forme ovale, construit sur un mandrin à frise, masqué en graisse bien blanche, ayant la base élevée, portant sur son centre deux gradins crénelés et sur le haut un sujet modelé, représentant deux enfants en lutte. Aux deux bouts de la frise sont posés deux obusiers en graisse; sur le centre est disposé un écusson entouré avec des attributs guerriers. — La frise est une imitation du blindage moderne. — La base est à créneaux et à meurtrières; les parois sont carrelées. — Les deux gradins sont aussi à crénaeux et carrelés. — Ce socle, établi sur de larges proportions, constitue une pièce de milieu, dans un banquet militaire, ou sur un buffet de bal.

1302. Socle bastion. (Dessin n° 151.) — Ce socle a 20 centim. de haut sur 30 de large, sa forme est carrée; le fond est en graisse blanche. Le mandrin est tout simplement formé avec une caisse carrée, coupée un peu en pointe,

---

PLANCHE VINGT-TROISIÈME. — BROCHET.



1[illegible]2. [illegible] froid à la gelée

15[illegible] [illegible] esturgeon au beurre de Montpellier.

154. Saumon à la mayonnaise.

masquée avec une couche épaisse de graisse. Les quatre angles du socle sont flanqués chacun d'une tour saillante, exécutée en graisse massive, avec des meurtrières en creux. Au centre de chaque face se trouve une embrasure creuse. La plate-forme du socle est crénelée avec une simple bande de graisse, abaissée entre deux linges humides, à l'aide du rouleau ou d'un morceau de glace, puis découpée.

1303. Socle-gradin aux dauphins (**Dessin n° 181.**) — Ce gradin est d'un style tout à fait moderne, s'adaptant fort bien pour pièce de milieu sur un buffet de bal. Le gradin est monté sur une abaisse en bois, épaisse, mais vide, fixée sur une autre abaisse plus large, portée sur des pieds historiés. Sur cette abaisse sont modelées des coquilles en graisse, devant plus tard recevoir des garnitures. Sur le centre de l'abaisse principale est fixée une épaisse tige en fer, dans le genre de celle représentée par le dessin n° 110. De chaque côté est également fixée une tige en fer, moins haute que celle du centre. Ces tiges sont toutes dissimulées au regard; elles sont d'abord masquées avec une épaisse couche de graisse, puis ornées avec des feuilles aquatiques, imitées en graisse. Sur le haut de chaque tige est modelée une large coquille en graisse, dissimulant une abaisse en bois, supportée par la tige en fer; cette abaisse est destinée à supporter une petite assiette. — Deux dauphins en graisse sont modelés de chaque côté de la tige centrale, à une égale distance et dans la même situation. La queue de ces dauphins vient se perdre sous la coquille centrale portant un sujet en graisse, représentant un petit Vatel. La tête des dauphins vient s'appuyer contre les tiges latérales. Entre les deux têtes des dauphins est modelée une grande coquille. — La langouste, disposée sur la partie centrale de la pièce est cuite, elle forme avec la blancheur de la graisse un contraste agréable. — Dans la construction du mandrin de cette pièce, il est urgent de ménager des appuis qui en facilitent le transport.

1304. Socle à gradins en graisse, au Chinois. (**Dessin n° 175.**) — Ce gradin est composé de deux tambours en bois, vides, fermés sur le haut, fixés sur une abaisse en bois, portée sur 4 pieds, bordée en graisse. — Les deux gradins sont plaqués avec des détails en graisse blanche et noire, coupés au couteau ou à l'emporte-pièce, formant ainsi une mosaïque d'un fort joli effet; ce décor mérite l'attention des praticiens, ils peuvent en tirer un grand parti. — Les deux étages sont ornés avec une bordure montante, composée en graisse, coupée au couteau. Sur l'étage supérieur est disposé un sujet en graisse, représentant un Chinois; ce sujet est en partie coulé et modelé.

1305. Socle à gradins, à l'Industrie. (**Dessin n° 179.**) — Ce socle est d'une grande élégance, d'un effet sûr. Il est établi sur un mandrin de forme ovale, surmonté de deux gradins, le socle est en graisse blanche. La frise arrondie est ornée sur le centre par un écusson d'où s'échappent des acanthes, allant relier les deux sujets posés à chaque extrémité du socle; ces sujets sont modelés en graisse, ils représentent des enfants jouant avec des animaux. La base du corps de ces enfants se trouve perdue sous les acanthes. La surface supérieure du socle est ornée avec une bordure à jour. La base est coupée en cannelures plates et creuses; les deux gradins sont en bois, vides, plaqués en graisse, genre mosaïque; chaque gradin est orné avec une élégante bordure montante, en graisse, régulièrement coupée au couteau. Le sujet supérieur représente l'Industrie.

1306. Socle à gradins aux taureaux. (**Dessin n° 182.**) — De même que le gradin aux dauphins, cette pièce appartient aussi à un genre nouveau, récemment inauguré dans les cuisines royales de Prusse. — Ce gradin se compose de deux abaisses superposées, dont l'une plus large que l'autre; la plus large est légèrement évasée, elle est portée sur quatre pieds. L'une et l'autre sont en bois, vides, pour être plus légères. — Le sujet principal de la pièce est évidemment le groupe des taureaux en lutte; ils sont en graisse, massifs, posés sur un plan incliné et montueux; celui-ci est exécuté en bois, mais vide à l'intérieur. Pour ceux qui ne sont pas à même de modeler les taureaux, chacun dans la position qu'il doit avoir, il ne reste qu'à les couler : la gélatine est la méthode préférable pour de tels sujets. Pour couler les deux taureaux, il suffit d'avoir un modèle avec lequel on peut sans difficulté en couler deux. Quand les sujets sont obtenus, on prend seulement le torse de l'animal pour le fixer solidement à l'endroit qu'il doit occuper; on rajuste à mesure la tête, la queue, les jambes, en les raccourcissant ou en les allongeant selon la pose des animaux. C'est ainsi qu'on arrive à reconstruire les taureaux et à donner au sujet cette animation qu'on ne pourrait pas obtenir d'un moule. Évidemment ce sont là des sujets très-compliqués, qu'un débutant dans l'ornementation aurait tort d'entreprendre. Mais celui qui est quelque peu familiarisé avec ce travail, s'il veut opérer avec un modèle sous les yeux, s'il sait s'entourer des conseils d'un homme compétent, si enfin il ne craint pas d'utiliser la science des autres, il doit forcément arriver au but recherché. Personne n'a le droit d'exiger qu'un cuisinier soit modeleur; mais du moment que ce cuisinier entreprend une pièce d'ornementation, il doit avoir l'amour-propre et l'énergie de la rendre dans les conditions les plus parfaites.

1307. Socle à gradins. (**Dessin n° 199.**) — La pièce formant la base du socle est coulée en graisse dans un moule à pâté-chaud, elle est ornée en dessus avec une couronne de boules blanches. Les gradins qu'il supporte sont en bois, la douille qui les soutient se trouve enfoncée sur le centre du socle; les gradins et la douille sont masqués

avec de la graisse, lissés et bordés avec de petites boules de graisse. La coupe supérieure, servant d'ornement, est coulée en graisse, puis solidement fixée sur le gradin supérieur.

1308. Socle à gradins. (**Dessin n° 200.**) — Trois petits tambours en bois et de dimensions graduées, fixés les uns sur les autres, masqués avec de la graisse nuancée, constituent ce gradin; les trois tambours sont décorés au cornet, la coupe d'ornement est en graisse coulée; elle est fixée sur un petit montant de même nuance que celle du socle.

1309. Socle aux pommes de pin. (**Dessin n° 189.**) — Le mandrin de ce socle est en forme de corbeille; il peut être exécuté en carton-pâte ou en bois masqué de graisse. Il est solidement fixé sur une épaisse abaisse en bois massif, couverte en dessus par une autre abaisse. Le corps du socle est une imitation de corbeille rustique; après avoir été masqué de graisse blanche, il est orné avec des cordons en graisse nuancée, imitant du bois. Sur le centre est un boudin également en bois imité. L'abaisse inférieure est dissimulée par un grillage en bois imité, formant galerie. L'abaisse supérieure est entourée par une bordure de petites pommes de pin, en graisse.

1310. Socle à gerbe de blé. (**Dessin n° 190.**) — Le mandrin de ce socle peut être formé en carton-pâte, en bois ou en fer-blanc; il est disposé en forme de corbeille haute; il est fixé sur une abaisse en bois et recouvert avec une autre abaisse. Le corps du socle est modelé en gerbe de blé, dont les épis forment la frise. Elle est serrée sur le centre par une tresse en paille imitée; l'abaisse supérieure est dissimulée par une couronne de fleurs, groupées avec goût. — Ce socle est d'une exécution simple et facile; il est d'un joli effet, s'il est correctement exécuté.

1311. Socle aux griffons. (**Dessin n° 191.**) — La base de ce socle est triangulaire, l'abaisse supérieure est ronde. Les griffons peuvent être ou coulés ou modelés en graisse, puis groupés sur la base, contre un soutien en bois, masqué de graisse. L'abaisse supérieure est formée en coupe, ornée avec une bordure pendante; elle est exécutée séparément; elle doit porter sur un appui, ménagé sur la tige de soutien et maintenu sur le haut par un écrou. Quand le socle est fini, il doit être collé sur le plat avec du repère, afin de le maintenir en équilibre.

1312. Socle aux naïades. (**Dessin n° 192.**) — Le mandrin de ce socle est formé par deux abaisses, reliées par une tige en fer; l'abaisse inférieure est triangulaire, celle du haut est ronde, formant coupe; la bordure est une imitation de coquillages, modelés à la main. Les naïades, au nombre de trois, peuvent être coulées ou modelées. Elles sont entourées de feuillages imités en graisse. Sur chaque angle de la base est posée une tête de dauphin dont le corps est dissimulé. — Traité avec discernement et avec goût, ce socle est d'un très-joli effet.

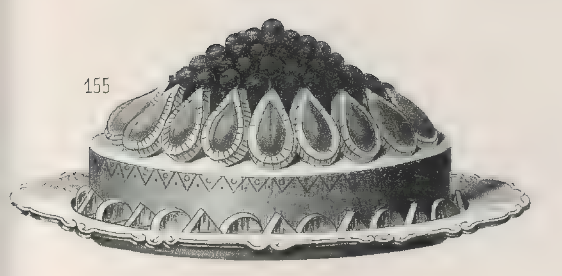
1313. Socle à griffes. (**Dessin n° 193.**) — Les quatre socles représentés par la planche 38me sont des socles d'entrées froides, disposés pour aller sur table dans un dîner. — Ce socle est de forme élevée, construit à l'aide de 2 abaisses reliées par une tringle en fer. L'abaisse inférieure du socle est massive, masquée de graisse, décorée. Les griffes et les SS sont coulées ou modelées séparément. La tige est dissimulée par un ornement formant le pied de la coupe supérieure. Mais le pied et la coupe sont indépendants, car la coupe ne doit pas porter sur le pied, mais bien sur un écrou solide. La coupe est ornée avec une bordure, coupée au couteau; elle doit être finie avant d'être enfilée à la tringle.

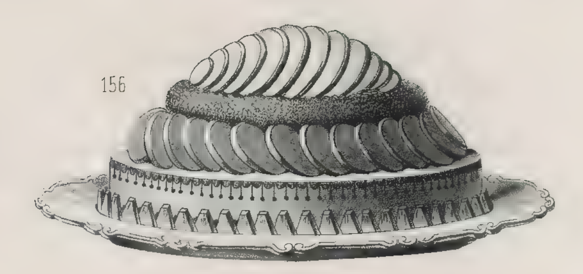
1314. Socle aux dauphins. (**Dessin n° 194.**) — Le mandrin pour ce socle se compose d'une douille en fer, solidement fixée sur une abaisse ronde, en bois massif, décorée. La partie supérieure est composée d'une abaisse ronde formant coupe, mais faite à vis et pouvant s'arrêter par un écrou, car le poids de l'abaisse doit porter sur l'écrou et non sur les dauphins. La bordure pendante de l'abaisse est coupée au couteau, à cannelons, ceux-ci sont ornés, à leur extrémité, avec une boule en graisse rapportée. — Les dauphins sont en graisse ou en stéarine, coulés : il en faut trois; entre chacun d'eux est disposée une petite coquille, pouvant être garnie avec de la gelée ou des truffes.

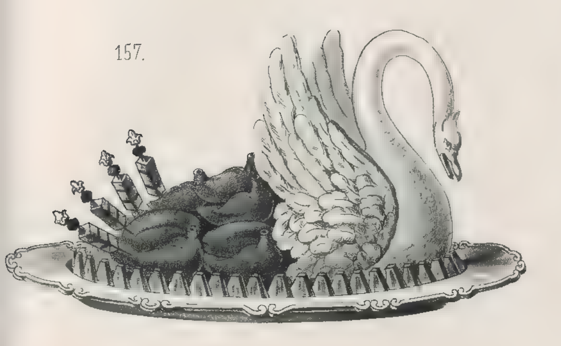
1315. Socle à l'aigle. (**Dessin n° 195.**) — Ce socle est monté sur un mandrin semblable au précédent, avec cette différence que la douille en fer est cintrée. L'aigle formant le sujet principal du socle peut être modelé ou coulé en graisse blanche, mais il faut surtout observer que la coupe qu'il semble supporter soit arrêtée par un écrou solide, passé sur la vis de la tringle en fer, afin que la coupe ne porte nullement sur le sujet; cette coupe est modelée en relief sur une abaisse en bois, finie avant d'être vissée; elle est ornée, à sa base, avec une couronne de

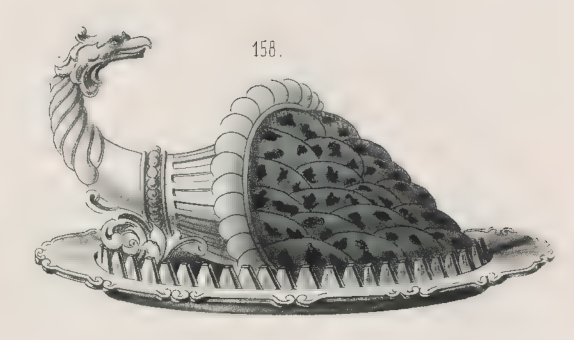
---

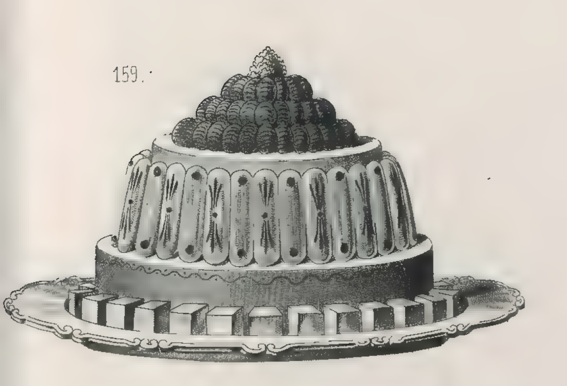
PLANCHE VINGT-QUATRIÈME. — CYGNE.













155. Caiſses de bécassines aux truffes. 156. Langue écarlate et filets de dinde

157. Chaufroix de perdreaux à la moderne. 158. Pâté de foie-gras a la renaiſsance.

159. Aspic de filets de soles. 160. Timbale à la godefroy.

petites boules. Le haut de la coupe est orné avec une bordure en graisse, modelée en relief. Quand le socle est terminé et fixé sur plat, on groupe au pied de l'aigle de jolies truffes noires entremêlées avec de la gelée hachée.

1316. Socle à l'enfant. (**Dessin n° 196.**) — Ce socle est formé avec deux abaisses reliées par une tringle en fer. L'abaisse inférieure est massive, masquée en graisse, décorée. L'abaisse supérieure, en forme de coupe, est mobile et retenue par un écrou afin qu'elle ne porte point sur le sujet. La bordure pendante de l'abaisse est coupée au couteau. La surface supérieure est ornée, entourée avec une bordure de petites boules en graisse, rapportées. Le sujet principal, l'enfant, exige d'être artistement exécuté; cet enfant peut être moulé, en tout ou en partie, mais il faut nécessairement qu'il soit retouché à l'ébauchoir.

1317. Socle à couronne. (**Dessin n° 150.**) — Ce socle est construit sur un mandrin rond, en forme de tambour, masqué en beurre rose; le coussin est modelé sur une boîte carrée; ce coussin est de couleur cramoisie; les broderies et les glands sont jaunes. La couronne est en graisse blanche. — On modèle le coussin à la main, on le presse ensuite dans un linge humide, mais grossier, afin d'imiter les plis des angles; on le borde alors avec de petits cordons de graisse jaune, roulés à la main. Les glands sont également modelés en graisse jaune. La couronne est montée sur un cercle plein, formé avec une caisse en bois, mais les fleurons sont rapportés et soudés sur les contours du cercle; on les soutient à l'intérieur avec de la graisse maniée; on dissimule les jointures avec une chaîne de petites boules imitant les perles de la couronne. Les joyaux sont imités avec de la graisse rouge, verte, jaune. Les boules des fleurons sont soutenues avec des fils de fer, piqués contre l'abaisse supérieure du tambour.

1318. Socle à têtes de satyres. (**Dessin n° 185.**) — Le corps de ce socle est de forme hexagone, mais porté sur une abaisse ronde; l'abaisse supérieure est aussi ronde à double bordure, le socle a la hauteur de 25 centim. sur 28 de largeur, il est en graisse blanche, monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au dessin n° 120. — Pour opérer, on masque d'abord le mandrin avec de la graisse molle, en donnant à peu près le profil voulu, et en formant 6 faces; sur 3 de ces faces, on fixe solidement une tête de satyre, moulée à la gélatine ou modelée, puis retouchée. On imite les cornes avec de la graisse roulée à la main. On moule aussi 3 grosses coquilles, pour les fixer chacune sur une face, entre les têtes; on achève de les orner à la main; on découpe le pied du socle, on façonne le boudin, on lisse bien tous les détails avec l'ébauchoir, afin de donner plus de pureté aux lignes; on donne le fini avec un petit pinceau trempé à l'eau tiède. — Ce socle est très-coquet, s'il est bien exécuté.

1319. Socle orné de têtes d'Amours. (**Dessin n° 186.**) — Ce socle est aussi de forme hexagone, mais l'abaisse formant corniche est ronde, à double bordure; il est monté sur un mandrin semblable au précédent : les proportions sont les mêmes : les deux socles peuvent donc être servis ensemble. — Les têtes sont coulées à l'aide de la gélatine, les écussons sont modelés; ils peuvent être ornés d'un chiffre ou d'un blason en relief. — Ce socle ainsi que le précédent sont composés pour aller sur table.

1320. Socle à coquillage. (**Dessin n° 187.**) — Ce socle est monté sur deux abaisses en bois, reliées par une tige en fer. L'abaisse inférieure doit être massive; elle est masquée en graisse décorée, entourée avec un épais cordon de mousse imitée. — Le corps du socle est formé par une gerbe de corail, imité en graisse. — L'abaisse supérieure est bordée avec des coquilles en graisse, coulées, portant sur l'épaisseur de l'abaisse. — Ce socle convient pour des pièces froides de poisson ou de crustacé. Il est fait pour aller sur table.

1321. Socle rustique. (**Dessin n° 188.**) — Ce socle est d'une certaine élégance sans offrir une grande difficulté d'exécution; il est tout blanc; il mesure 30 centim. de hauteur sur 40 de large. Par sa forme, il représente une corbeille montée sur un pied. La corbeille et la base sont d'abord exécutées en bois mince; la base seule est en bois massif; ce bois est masqué avec de la graisse maniée, blanche, entourée avec une bordure rustique en bois. La corbeille est ornée avec une bordure étagée en graisse; cette bordure est appliquée contre l'épaisseur de l'abaisse, elle est formée avec des cordons de graisse, entrelacés, en imitation de bois rustique. — La base de la corbeille est également ornée avec une petite bordure pendante, découpée.

1322. Petits socles d'entrée froide. — Avec des coupes en fer-blanc montées sur leurs pieds, les deux parties soudées ensemble, on peut obtenir de jolis petits socles applicables aux entrées légères, tels que galantines de grives ou de mauviettes, buissons de truffes. — Pour opérer, on masque ces coupes avec de la pâte cuite à l'anglaise, on fait sécher celle-ci à l'étuve douce, puis on enduit la pâte au pinceau avec une couche de glace de viande dissoute, de façon à la colorer d'une jolie teinte. — Ces socles peuvent être ornés avec une bordure à jour, en pâte ou en graisse; on peut les fixer sur un fond ou les coller solidement sur plat.

1323. Socle rond, d'entrée froide. (**Dessin n° 201.**) — Ce socle est formé sur un mandrin en bois tourné ou en

carton-pâte, en deux pièces; la frise en relief est taillée au couteau. Le corps du socle est décoré au cornet; la base est ornée avec une chaîne de petites perles en graisse blanche. — L'exécution d'un socle de ce genre est à la portée de toutes les intelligences. Le point essentiel consiste à leur donner assez de légèreté apparente pour les rendre moins matériels.

1324. Socle rond, coulé. (Dessin n° 202.) — Les moules pour couler les socles d'entrées existent dans toutes les cuisines; ils sont en deux pièces. Le point essentiel consiste à assembler et à maintenir solidement les deux pièces, à l'aide d'une soudure ou d'une douille intérieure. Dès que le corps du socle est assemblé, on entoure la partie supérieure avec une épaisse bande de graisse, qu'on laisse bien refroidir pour la tailler au couteau.

1325. Sujets pour pièces froides. — Les modèles de sujets pour pièces froides sont très-multipliés dans nos dessins, car nous nous sommes appliqué à reproduire tous les genres. Si les sujets travaillés et d'un style élevé expriment d'une manière avantageuse le goût de l'artiste, il n'est pas moins vrai que les sujets simples, corrects, bien entendus, ont aussi leur mérite. — Les sujets en *tetine,* modelés ou taillés, se confectionnent avec de la graisse à modeler, refroidie en bloc, grattée, puis ramollie, en la maniant dans un linge mouillé, afin de lui donner l'élasticité nécessaire. — La graisse pour les sujets coulés est la même que celle pour les socles, mais on peut sans inconvénient y mêler quelques parties de cire blanche.

Le beurre se prête aussi au modelage des sujets; il faut seulement avoir soin de le travailler dans un lieu très-frais et de quitter de temps en temps le sujet pour le tenir sur glace et le reprendre quand le beurre est raffermi.

1326. Coupes et corbeilles en graisse. — On coule ordinairement ces sujets dans des moules en métal ou en plâtre; dans le premier cas, les moules doivent être légèrement huilés; dans le second, ils sont simplement trempés à l'eau. — Quand les coupes sont coulées en plusieurs pièces, il faut, avant de les ajuster et de les coller, les traverser perpendiculairement avec une aiguille à brider chaude, en observant surtout de tenir le côté de l'ouverture en bas, afin de faciliter l'écoulement de la graisse fondue par la chaleur de l'aiguille. Ces sujets, bien qu'élégants par leur forme, sont cependant presque toujours ornés avec quelques petits décors, tels que bordures, guirlandes, anses, petites boules ou feuilles imitées. Les coupes et les corbeilles, quoique appliquées comme ornements de pièces, peuvent cependant être ornées ou garnies avec de la gelée, de petites truffes, des champignons ou des queues d'écrevisses (voir les sujets des dessins n°s 198, 199, 200).

1327. Coupe aux fruits, en graisse. (Dessin n° 176.) — Ce sujet est un des plus coquets, des plus distingués, qu'on puisse appliquer à une grosse pièce froide; il est coulé en graisse, mais coulé en plusieurs pièces, en raison de sa complication. Les fruits peuvent être modelés à la main. Pour un homme adroit, les enfants peuvent aussi être modelés à la main, mais ce sont là des sujets difficiles et dangereux à aborder sans être muni d'une somme suffisante de science pratique: on n'improvise pas de telles productions, il faut les réfléchir, les méditer, en étudier les difficultés avant de les entreprendre.

1328. Coupe aux enfants. (Dessin n° 139.) — Ce sujet est composé de 3 enfants supportant une coupe. Le même moule peut servir pour les enfants puisqu'ils sont dans une position identique. Ils peuvent être coulés en graisse ou en stéarine. S'ils sont coulés en graisse, ils peuvent être retouchés. La coupe est également coulée; elle doit porter sur une base en bois masquée de graisse.

1329. Vases en graisse. (Dessins n°s 141, 145.) — Il existe une grande variété de moules à vases en plâtre, qu'on vend dans le commerce et qui n'exigent aucune retouche. Mais quand on veut obtenir un sujet coquet, il faut ou faire le moule en conséquence, ou retoucher le premier produit, de façon à en modifier avantageusement la forme. Les deux sujets représentés peuvent être coulés en parties, puis modelés et décorés. On peut encore couper ces vases au couteau.

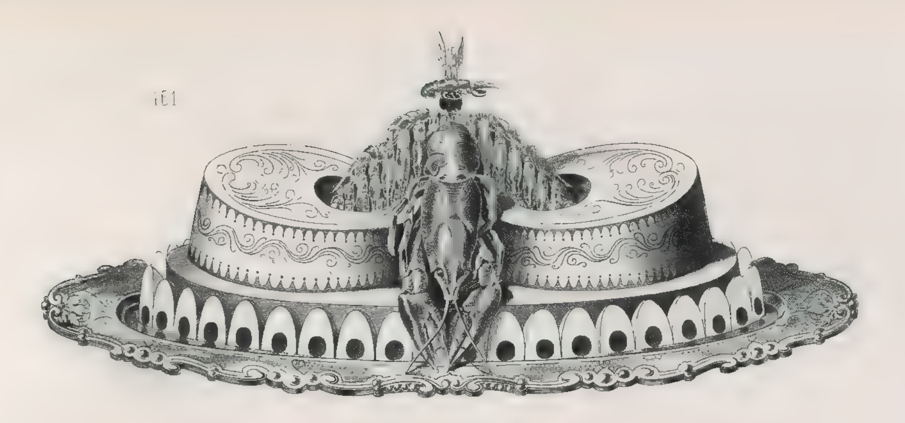
1330. Aiguières en graisse. (Dessins n°s 134, 135.) — Ces sujets sont très-élégants, ils conviennent pour les entrées froides. On peut les exécuter en graisse et les tailler au couteau; en ce cas, ils sont en plusieurs pièces. Mais ces sujets sortent très-bien en stéarine, coulés dans des moules en plâtre. On peut les couler en deux pièces.

1331. Trophées en graisse. — Les trophées, s'ils sont groupés avec art, sont toujours d'un joli effet. Ils sont généralement composés avec de petits détails faciles à exécuter; mais il faut surtout s'attacher à ce que chaque

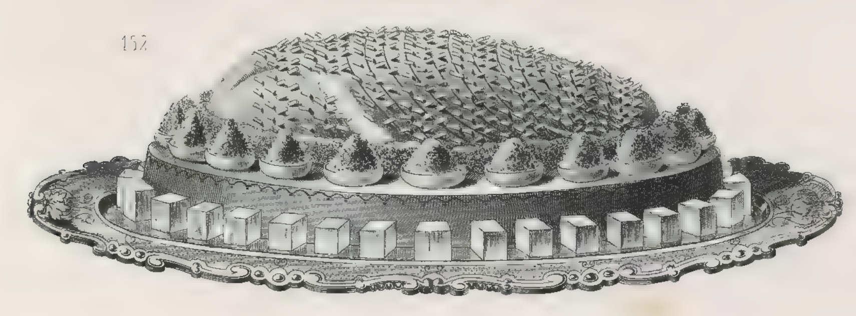
---

PLANCHE VINGT-CINQUIÈME. — COCHON DE LAIT.

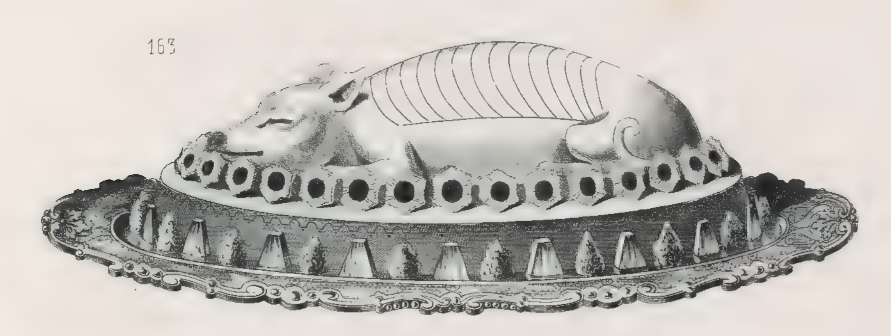
161



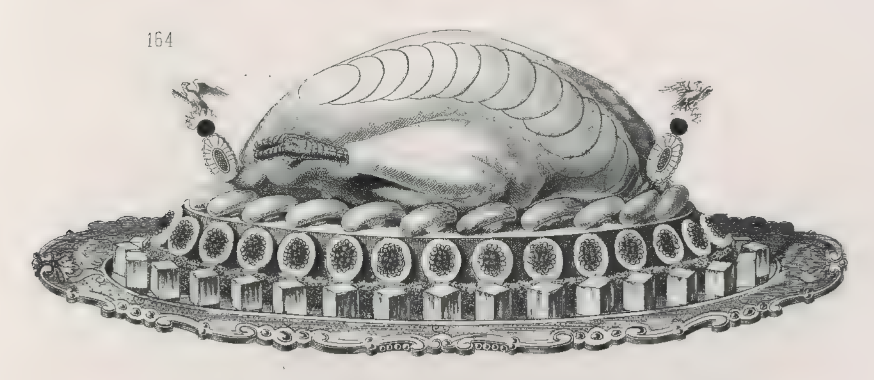
162



163



164



161 Darnes de saumon à la Royale. 162 Filet de bœuf à la gelée.
163 Jambon historié. 164 Dinde truffée à la parisienne.

pièce soit traitée dans de justes proportions. Les trophées sont toujours montés sur de petits socles au centre desquels la pièce principale est placée en évidence, entourée des accessoires qu'elle comporte.

1332. **Trophée à casque, en graisse.** (**Dessin n° 170.**) — Ce trophée est composé d'un casque antique, posé sur une cuirasse; ceux-ci sont entourés, sur l'arrière-plan, par deux drapeaux et deux boucliers disposés en éventail. — La cuirasse et le casque sont découpés au couteau ou modelés; les boucliers et les drapeaux sont décorés au cornet. — Les hampes des drapeaux sont formées avec des tiges en bois, peintes en blanc, masquées de graisse. Les drapeaux sont imités avec de la graisse amincie, à l'aide d'un morceau de glace plat et lisse, sur une serviette humide, étalée sur une table; cette graisse est ensuite coupée, pour être adaptée à la hampe de chaque drapeau, en la plissant. Les lances des hampes peuvent être imitées en bois et masquées de graisse. Les haches et les couronnes de laurier sont également imitées en graisse.

1333. **Trophée à aigle.** (**Dessin n° 166.**) — Ce trophée est composé d'un aigle aux ailes déployées, posé sur un obusier, entouré avec des armes, des drapeaux et des gabions; il est encadré, à sa base, avec une couronne de feuilles, imitées en graisse. Le trophée est monté sur un appui en bois. — L'aigle peut être coulé en stéarine, ou modelé en graisse. Les drapeaux sont en graisse, montés sur une hampe en fil de fer. L'obusier peut être ou modelé ou coulé. — Les planches 50e, 51e, 52e, contiennent divers modèles de trophées, pouvant être imités en graisse.

1334. **Animaux modelés, en graisse.** — On peut modeler les animaux en graisse ou en beurre; on peut aussi les couler pour les retoucher ensuite, mais le plus généralement on les modèle; on peut ainsi mieux régler les dimensions et la pose avec l'emploi qu'on leur destine.

Pour modeler un animal dans les conditions voulues, il faut avoir une certaine pratique de ce travail et ne pas se risquer, pour le début, sur des sujets difficiles ou compliqués; il faut surtout opérer avec des modèles sous les yeux. Quand on entreprend des pièces semblables, il faut avoir du temps devant soi; dans des cas pressés, il est plus convenable de s'attacher aux sujets simples ou moulés.

Les animaux modelés, appliqués comme sujets dans l'ordre culinaire, n'ont pas besoin de cette précision mathématique de certaines compositions, dans les détails surtout; mais il faut s'attacher à leur donner une expression sérieuse et vraie. Le beurre se prête assez bien au modelage des animaux, mais avec cette matière il est plus difficile de leur donner de la légèreté. Le beurre employé à cet usage doit être choisi d'une belle nuance et bien épongé.

1335. **Cheval en graisse.** (**Dessin n° 165.**) — Pour modeler ce sujet, il faut d'abord choisir une planche en carré long pour lui servir de socle, et sur cette planche, fixer solidement à hauteur voulue, une carcasse en bois ou en graisse ordinaire; c'est sur cette carcasse qu'on ébauche le corps du cheval, en le grossissant avec de la graisse. On ébauche ensuite les quatre pattes, le cou et la queue, en donnant à l'animal l'aplomb nécessaire. La base du sujet imite un rocher. Le corps du cavalier est modelé séparément, mais jusqu'aux genoux seulement; les jambes sont ajustées en leur donnant l'écartement nécessaire, mais seulement alors que le torse du cavalier est posé sur le cheval; il faut avoir bien soin de soutenir ce torse en le fixant à la carcasse avec une tige en bois ou en fer. Quand le sujet est ébauché dans les proportions voulues, et bien d'aplomb, on le termine à l'ébauchoir, en lui donnant la vigueur indispensable. Les étriers, les éperons, les brides sont modelés séparément; la crinière et la queue du cheval sont modelées sur place, mais la queue doit être soutenue intérieurement avec une petite tige en fer; la tige soutenant le cheval, au-dessous de l'avant-corps, doit être dissimulée aux regards par des feuilles imitées en graisse.

Le chevreuil, le sanglier et le lion représentés aux dessins n° 173 et n° 174 sont aussi des exemples à consulter. — Quand les sujets sont terminés, il convient de les repasser sur toutes les surfaces avec un pinceau trempé à l'eau tiède.

1336. **Sujets en graisse, coulés.** — A l'égard des moules en plâtre, on procède au coulage des sujets en graisse, d'après la même méthode que pour couler les socles. Dans les moules en plâtre, on peut couler des sujets pleins ou vides selon qu'on opère avec la graisse ou la stéarine. Dans les moules en gélatine, on ne peut couler que des sujets pleins.

Pour couler les sujets en graisse, il faut observer que cette graisse, quoique liquide, ne soit que tiède; chaude, elle pourrait altérer les formes du moule; cette graisse doit être préparée dans les conditions prescrites plus haut, puis travaillée et blanchie par les procédés ordinaires, et enfin liquéfiée au point voulu en la chauffant. — Les sujets coulés dans les moules en plâtre, quels qu'ils soient, peuvent et doivent toujours être retouchés à l'ébauchoir, pour leur donner de la vigueur et en faire ressortir l'expression.

1337. **Lion en graisse.** (**Dessin n° 174.**) — Le lion représenté par le dessin est un des sujets les plus distingués.

Il peut être coulé, car le moule est sans doute dans le commerce. Quant à le modeler, il est évident qu'il faut être très- adroit, très-expert en modelage pour le rendre dans toute sa perfection. Mais enfin ce n'est pas là un de ces sujets inabordables; le praticien intelligent trouve toujours le moyen de se tirer d'embarras. D'ailleurs, dans tous les pays on est à même de recourir à la science d'un modeleur, sinon pour exécuter le sujet en entier, du moins pour le finir, pour lui donner ce qu'on appelle la vie. Dans le travail, tous les moyens sont bons pour atteindre son but : le but c'est d'arriver à faire bien.

1338. Sanglier en graisse. (Dessin n° 173.) — Le moule en plâtre de ce sujet est facile à trouver. Le sujet est un de ceux sur lesquels les jeunes gens doivent exercer leur science de modeleur, car il n'a rien de bien difficile; néanmoins il convient de travailler avec un modèle sous les yeux. — Ce sujet doit être coulé en graisse plutôt qu'en stéarine, car même alors qu'il est bien coulé il nécessite certaines retouches. — La graisse employée au coulage de ces sujets doit être d'une blancheur irréprochable. — Le sanglier est porté sur une base en bois, masquée de graisse.

1339. Groupe d'enfants, en graisse. (Dessin n° 144.) — Le groupe est composé avec 5 enfants, coulés en graisse, puis retouchés et groupés en pyramide. Le même moule peut donner les 5 enfants, mais à condition de donner à chacun une expression différente, en coupant les bras, les jambes, les têtes, pour les reformer, et leur donner une pose particulière. Un point sur lequel il est bon de porter la plus grande attention, c'est la solidité. Il ne suffit pas que le sujet soit gracieux, il faut surtout qu'il soit à l'abri de tout danger.

1340. Enfants pour sujets, en graisse. (Dessin n° 140, 142.) — On trouve dans le commerce une grande variété de moules en plâtre, d'enfants, n'ayant besoin d'aucune retouche, pouvant être coulés en graisse ou en stéarine. Les deux sujets représentés sont coulés en partie en graisse, puis retouchés. Pour quelqu'un qui a l'habitude de ce travail, il est facile, avec un seul moule, de produire une infinité de sujets dans des poses différentes et avec une expression toute particulière.

1341. Mercure en graisse. (Dessin n° 214.) — Ce sujet, très-joli, est d'une exécution délicate; il est coulé en graisse, en plusieurs pièces. Ces pièces sont ensuite rapportées, et le sujet retouché. Mais avec un moule bien fait, on peut également le couler en stéarine, ce qui est préférable, au point de vue de la solidité. — Le Mercure est appuyé sur une boule en graisse, lui servant d'appui; pour plus de sûreté, il faut traverser la boule avec un fil de fer qui pénètre jusque dans la jambe du sujet.

1342. Obélisque en graisse. (Dessin n° 209.) — Les moules à obélisques sont en plâtre; les sujets peuvent être coulés en graisse ou en stéarine; cette dernière est préférable, parce que ces sujets n'ont pas besoin d'être retouchés. Ils sont en outre plus légers. La stéarine peut être blanche ou nuancée.

1343. Minerve en graisse. (Dessin n° 210.) — Les moules à Minerve sont en plâtre. Les sujets peuvent être coulés en stéarine ou en graisse. Le bouclier et la lance sont rapportés.

1344. Faune en graisse. (Dessin n° 116.) — A défaut de moule spécial, on peut exécuter ce sujet à l'aide d'un enfant moulé en graisse, auquel on change les jambes. Le point essentiel consiste à donner au sujet l'aplomb et la solidité nécessaires. Ce sujet doit toujours être maintenu par un appui, en fil de fer ou en bois, dissimulé.

1345. Triton en graisse. (Dessin n° 143.) — Le triton placé comme sujet sur la darne de saumon représentée à la planche 21me est d'un très-joli effet; il est en graisse, le buste et la tête sont coulés, mais retouchés; la partie inférieure du corps est modelée sur place.

1346. Dauphins en graisse. (Dessin n° 143.) — Les dauphins placés comme sujets de la pièce principale peuvent être coulés en graisse ou en stéarine; il existe une grande variété de moules à dauphin, de toute forme et grandeur. Quand les dauphins sont coulés en graisse, on peut toujours les orner avec quelques détails qui leur donnent plus de vie et de relief.

1347. Casque en graisse. (Dessin n° 137.) — Les casques peuvent être coulés dans des moules en plâtre, avec de la graisse, ou bien coupés au couteau; dans les deux cas, il est indispensable de les décorer, soit au cornet, soit avec des ornements rapportés. Le casque représenté par le sujet est de forme antique, surmonté d'un aigle; il est posé sur un coussin.

PLANCHE VINGT-SIXIÈME. — CHASSE.



165. Pain de gibier, à la St.hubert. 166. Galantine de dinde, à la française.

1348. Renard et corbeau, en graisse. (Dessin n° 138.) — Ce sujet est en graisse, modelé; il est monté sur une base en bois, masquée de graisse. L'arbre est modelé sur une tige en fer, fixée sur une abaisse en bois; le corbeau est soutenu intérieurement avec un fil de fer, prenant son appui sur la tige inférieure de l'arbre. Le renard est également modelé. Pour être gracieux, ces sujets doivent être bien composés et finis avec goût.

1349. Corne d'abondance, en graisse. (Dessin n° 158.) — Pour rendre le sujet plus léger, la corne peut être modelée sur un appui en carton-pâte, ou même en pain. L'extrémité de la corne, imitant la tête d'un aigle, est modelée sur place. La partie allongée de la corne peut être décorée au cornet. La bordure de l'ouverture peut être rapportée.

1350. Cygne en graisse. (Dessin n° 157.) — L'avant-corps et le cou du cygne peuvent être modelés sur un appui en bois, sur lequel est adapté un fil de fer recourbé; c'est sur ce fil de fer que le cou du cygne est modelé en graisse. Les ailes sont aussi en graisse, mais modelées sur un appui quelconque, afin de leur donner l'aplomb et la solidité nécessaires.

1351. Portiques. (Dessins n°s 125, 126, 127.) — Les trois dessins produits à la planche 19me peuvent donner une idée exacte de ces pièces d'ornement si utiles dans certains cas. Ces portiques sont formés en quatre pièces : l'arceau, les chapiteaux, les 2 colonnes, le soubassement. Les uns et les autres sont coulés dans des moules en plâtre; cependant les arceaux peuvent être coupés au couteau, puis ornés avec de petits détails, découpés ou poussés au cornet. Le soubassement est une pièce simple qui peut être coupée au couteau, si elle est en toute graisse, mais il est des cas où elle doit être en bois, plaquée avec des bandes en graisse. — Les colonnes des portiques forment, avec les 6 autres colonnes, le complément des différents ordres les plus usités dans l'ordre de cette ornementation.

1352. Colonnes en graisse. (Dessins n°s 128, 129, 130, 131, 132, 133.) — Les colonnes jouent un grand rôle dans l'ornementation du froid et de la pâtisserie. Elles sont souvent appliquées et donnent toujours de l'élégance aux pièces. On trouve dans le commerce des moules à colonnes de tous les ordres et de toute dimension; mais quand on veut les appliquer à des sujets spéciaux, exigeant des proportions ou des détails particuliers, le plus simple c'est d'en modeler une en cire pour en faire le moule en plâtre. Un moule à colonne est d'une confection si simple que tout le monde peut l'exécuter. — Les colonnes représentées par les dessins appartiennent à plusieurs ordres anciens et modernes; elles sont établies dans des proportions justes et peuvent servir de modèles. — Les colonnes coulées en graisse doivent être pleines, celles en stéarine peuvent être vides.

1353. Sujets en tétine, taillés. — Les sujets taillés sont d'un très-joli effet; mais c'est là un travail réclamant beaucoup d'aptitude et de pratique; ceux qui veulent se familiariser avec ce genre doivent débuter par des sujets simples, et s'attacher plutôt à bien faire qu'à faire beaucoup. Les sujets représentés aux planches 20me et 21me peuvent servir de modèles.

La graisse applicable aux sujets taillés est composée avec 200 gram. de saindoux pour 500 gram. de graisse de mouton. — Quand la graisse est dissoute, on la fait blanchir, puis on la coule dans des moules ou tout autre ustensile, se rapprochant autant que possible de la forme des sujets à exécuter; quand la graisse est raffermie, on démoule les pièces, les unes après les autres, en les rangeant à mesure sur un plafond couvert avec un linge pour les tenir sur glace; on les découpe ensuite à l'aide d'un petit couteau, mais en ne faisant qu'ébaucher les sujets; quand toutes les pièces sont ébauchées, on reprend les premières pour les terminer; on assemble enfin les pièces, on monte les sujets bien d'aplomb, en les collant avec de la graisse maniée; mais les pièces légères ou élancées doivent être soutenues, à l'intérieur, avec de petites tiges en bois ou en fil de fer étamé.

1354. Fleurs modelées, en graisse. — Les roses, les camellias, les dahlias, les clochettes, les boutons et en quelque sorte toutes les fleurs peuvent être imitées en graisse; mais il convient de choisir de préférence celles qui, par leur nature, sont à même de produire le plus d'effet. A un homme intelligent, quelques essais suffisent pour l'initier à ce genre de travail; il n'en est pas tout à fait de même pour obtenir des résultats parfaits; ce privilége ne peut appartenir qu'à ceux qui en font une étude suivie, et qui savent allier la persévérance avec l'application et le bon goût.

Après avoir gratté la graisse, on lui donne de la souplesse, en la travaillant sur une serviette préalablement mouillée, étalée sur une table bien lisse. Quand la graisse est maniée, on la colore en tout ou en partie, suivant la nuance qu'on veut donner aux fleurs; on procède alors à leur confection.

Pour exécuter une rose, par exemple, on prend de la graisse nuancée ou blanche, on la roule sur la serviette, en cordon de la grosseur d'un macaroni, on la divise transversalement en petites parties qu'on arrondit à la main, en petites boules; on abaisse celles-ci sur la serviette, à l'aide du pouce ou d'un morceau de glace lisse, en

imitant la forme d'une feuille ou pétale de rose; on détache ensuite chaque pétale avec l'ébauchoir ou la pointe d'un couteau, pour les appliquer contre un tampon en graisse maniée, fixé au bout d'une petite tige en bois, celle-ci, piquée sur un corps solide, de façon à la maintenir droite; c'est contre ce tampon qu'on monte la rose, pétale à pétale, dans l'ordre que la nature de la fleur exige et dont il est bon d'avoir un modèle sous les yeux.

Pour exécuter un bouton de rose, il faut d'abord le former avec quelques pétales colorés, puis l'entourer avec des feuilles vertes très-minces, découpées avec un ébauchoir.

On monte aussi les dahlias, pétale à pétale; quand ceux-ci sont abaissés minces, on les dispose en forme de petits cornets, en les fixant à mesure sur le bouton de la fleur, formé en graisse jaune; sur ce bouton on applique d'abord une couronne de petits pétales et on continue en les grossissant à mesure ; on peut les mélanger et les colorer de différentes nuances.

Les fleurs imitées sont ordinairement sans tiges, parce qu'elles sont destinées à être appliquées contre une frise de socle ou sur toute autre surface, en les entourant avec des feuilles vertes, également imitées en graisse. Ces fleurs doivent être gracieusement groupées, sans roideur, sans confusion, en ayant soin de distribuer les nuances avec discernement.

1355. Fleurs en cire. — Les fleurs en cire sont d'une exécution plus simple que celles en graisse; la composition avec laquelle on les confectionne n'est autre chose que de la cire vierge, blanche, dissoute au *bain-marie* avec un cinquième de son poids de blanc de baleine et un cinquième de térébenthine. On opère ordinairement à l'aide de moules en bois, mais à défaut de ceux-ci, on emploie simplement des carottes, coupées suivant la forme des fleurs ou des feuilles qu'on veut imiter, c'est-à-dire taillées en relief, dans le genre des moules en plomb à l'usage des fleurs qu'on imite en sucre au cassé; ces carottes taillées sont piquées au bout d'une petite tige en bois.

Pour opérer on fait fondre la cire, on la mêle avec le blanc de baleine et la térébenthine, ensuite on la divise pour la nuancer, en plaçant séparément chaque nuance dans un moule à dariole, et en tenant ces moules au *bain-marie;* on trempe alors les formes en relief dans un verre d'eau froide, pour les sortir à l'instant même et les plonger dans la cire, mais en observant de ne tremper que la partie qui doit donner l'empreinte; on détache celle-ci aussitôt que la cire est figée, en poussant la fleur avec le doigt pour la faire tomber doucement sur un tamis. On trempe de nouveau le moule à l'eau froide et ensuite dans la cire comme précédemment, pour continuer l'opération. — Ce travail n'a rien de bien difficile; en quelques minutes on peut obtenir une grande quantité de fleurs ou de feuilles. — La composition de cire peut être colorée à l'état liquide avec des couleurs délayées à l'huile, mais comme diversion on peut mouler les fleurs blanches pour les colorer après les avoir moulées, en rougissant la cire avec du coton, préalablement appuyé sur du carmin en poudre.

1356. Feuilles en graisse. — Avec la graisse grattée et maniée sur une serviette mouillée, on peut imiter toute espèce de feuilles vertes; les plus usitées sont les feuilles de chêne, de laurier, de rosier et les feuilles de roseaux. Pour opérer, on prend un morceau de graisse maniée, nuancée; on l'étale en abaisse mince, et sur cette surface on découpe la feuille de graisse, dans les dimensions voulues, soit avec un emporte-pièce en fer-blanc, préalablement trempé à l'eau chaude, soit avec le tranchant d'un ébauchoir ou d'un petit couteau. Quand les feuilles sont découpées, on les raie avec l'ébauchoir pour simuler les nervures; on les détache alors de la serviette pour leur donner la forme et les appliquer. On peut aussi obtenir ces feuilles, en refoulant la graisse sur des empreintes en creux. En ce cas, on opère d'après la méthode appliquée pour les feuilles en pastillage.

1357. Bordures en graisse. — Avec la graisse à modeler, ramollie par le travail, on peut confectionner d'élégantes bordures de socles et de plats pour entrée froide, soit en les formant sur place, à l'aide de détails enlevés à l'emporte-pièce et rapportés, soit en les découpant sur une bande de graisse régulière ; en ce dernier cas, on procède d'après la même méthode que pour les bordures en pâte à nouille, avec cette différence qu'on opère avec des coupe-pâte plus accentués, et qu'on les trempe à mesure dans l'eau tiède. On peut retoucher ces bordures au couteau ou à l'ébauchoir (voir les dessins nos 143, 149).

1358. Mousse imitée en graisse. — En passant, à travers un tamis à claire-voie, de la graisse préalablement maniée dans un linge et légèrement nuancée, on obtient une imitation de mousse, très-utile pour combler les interstices des rochers ou imiter du gazon. On peut également préparer cette mousse avec de la graisse blanche, applicable aux pièces ou aux sujets qui ne comportent pas de couleurs.

1359. Carton-farce. — Le *carton-farce,* bien que composé avec des matières mangeables, ne peut être appliqué,

---

PLANCHE VINGT-SEPTIÈME. — BASTION.



167. Bastion moderne, non garni. 168. Buisson de petits homards, sur socle.

comme ornement, que sur les parties des pièces qui ne sont pas destinées à être mangées. — Pour opérer, on énerve de la chair de volaille crue, on la pile, on additionne quelques blancs d'œuf, on passe l'appareil au tamis pour le déposer dans une terrine et le travailler avec une cuiller, en incorporant un peu de crème crue; on l'étale alors en couche très-mince sur du papier beurré; on plonge ces feuilles dans un sautoir plein d'eau en ébullition, on retire aussitôt celui-ci du feu pour égoutter les feuilles. Quand l'appareil est raffermi, on étale le carton sur un linge pour supprimer le papier et découper le carton à l'emporte-pièce ou au couteau.

1360. **Carton-truffe.** — On prépare le carton-truffe à l'aide de feuilles de *carton-farce.* — Pour opérer, on pile une certaine quantité de truffes ou de parures de truffes bien noires; quand elles sont converties en pâte, on les passe au tamis fin; on dépose cette purée dans une terrine pour la lier avec de la glace de viande dissoute, mêlée avec un peu de gelée; on l'étale aussitôt sur les feuilles de *carton-farce,* pochées et égouttées, afin de masquer leur surface avec une couche mince; quand l'appareil est figé, on le nappe au pinceau avec de la gelée, puis on découpe les feuilles à l'emporte-pièce ou au couteau.

1361. **Carton-pistache.** — On pile au mortier quelques poignées de pistaches mondées; on allonge l'appareil avec un peu de colle clarifiée pour le passer au tamis ou à l'étamine, on l'allonge ensuite avec de la gelée, pour l'étaler sur des feuilles de *carton-farce,* pochées; si la nuance n'était pas suffisamment verte, on peut l'augmenter avec un peu de *vert-d'épinards;* on laisse refroidir l'appareil pour le napper avec de la gelée, et le découper ensuite. — Par le même procédé, on peut préparer du *carton-rouge,* en remplaçant les pistaches par du corail de homards, de langoustes ou d'écrevisses.

1362. **Pain de blanc d'œuf, pour décorer.** — On passe à l'étamine une douzaine de blancs d'œuf, on les verse dans un moule à charlotte beurré, foncé avec du papier; on pose le moule dans une casserole, en l'appuyant sur une grille; on verse de l'eau bouillante dans la casserole jusqu'à moitié de la hauteur du moule, pour faire pocher les blancs au *bain-marie,* sans ébullition, mais avec du feu sur le couvercle. Aussitôt que l'appareil est pris, on retire la casserole du feu, en laissant le pain dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; on le démoule alors pour le couper en tranches et distribuer celles-ci à l'emporte-pièce. — On peut nuancer cet appareil en rouge, avec du carmin, avant de le passer à l'étamine. On peut également pocher l'appareil dans de petits moules à dariole beurrés.

1363. **Gelée d'aspic.** — Les qualités essentielles d'une gelée grasse, se résument en sa succulence, sa limpidité; quant à sa consistance, elle doit n'être ni trop ferme, ni trop légère : elle doit fondre en la mettant dans la bouche. Mais pour un grand dîner ou pour un buffet, c'est-à-dire alors qu'on se trouve dans l'obligation de dresser d'avance les mets froids, une gelée manquant de consistance et de solidité ne pourrait supporter, sans danger, la température très-élevée d'une salle à manger; en ce cas, il est donc prudent de la tenir plutôt ferme que molle.

Proportions : 3 à 4 kilogr. de viande de veau désossée; 2 kilogr. de gîte de bœuf, 2 poules ou l'équivalent de parures, une perdrix, 5 à 6 pieds de veau désossés (en aucun cas des viandes de mouton cuites ou crues), une demi-bouteille de vin blanc, 15 litres de bouillon léger, gros légumes, un bouquet de persil garni, un bouquet de cerfeuil. — *Procédé :* Foncez une casserole avec carottes, racines de céleri, oignons émincés; sur ces légumes, placez la volaille, le bœuf et le veau coupés; mouillez ces viandes avec une grande cuillerée à pot de bouillon, posez la casserole en plein fourneau pour faire réduire le mouillement à glace, mais sans prendre couleur; additionnez alors les pieds de veau blanchis et la perdrix; mouillez de nouveau ces viandes à couvert avec du bouillon léger, mais clair, faites partir le liquide en ébullition, en l'écumant avec soin; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, afin qu'il ne bouille que d'un côté, et d'une manière imperceptible; ajoutez le bouquet garni d'aromates, les poireaux, le cerfeuil, et enfin la demi-bouteille de vin blanc. A mesure que les viandes sont cuites, retirez-les; dégraissez soigneusement le fonds de cuisson, passez-le à travers une serviette, essayez-en une petite partie (sur glace et dans un moule) pour juger de sa consistance; si la gelée est assez collée, elle doit se figer et se consolider au bout de quelques minutes; si elle était ou trop légère ou trop collée, il faut la rectifier en additionnant du bouillon blanc ou de la colle dissoute.

Quand le fonds est à peu près refroidi, transvasez-le en le décantant. Pour 7 à 8 litres de liquide, mettez dans une casserole 4 à 500 gram. de viande maigre de bœuf, ainsi que quelques parties de maigre de veau ou de volaille hachés ensemble; mêlez-les avec 2 œufs entiers, un verre de madère; étendez-les avec le fonds refroidi; posez la casserole sur feu modéré pour amener le liquide à l'ébullition, retirez-le sur l'angle du fourneau pour qu'il ne fasse que frissonner pendant une demi-heure; passez alors la gelée à la serviette, laissez-la à peu près refroidir pour la dégraisser, la clarifier une seconde fois avec 2 à 3 blancs d'œuf, légèrement battus; ajoutez le jus de 2 citrons. Posez la casserole sur le feu, mais cette fois sans cesser d'agiter le liquide avec un fouet d'osier. Au moment où l'ébullition se développe, retirez le liquide du feu, additionnez quelques cuillerées à bouche de bon vinaigre, une pincée d'estragon frais. Couvrez la casserole, posez quelques charbons ardents sur le couvercle,

tenez-la ainsi pendant 20 minutes, hors du feu. Passez la gelée à la poche ou à travers une serviette tendue sur un tabouret, dans un lieu chaud; remettez les premiers jets sur le filtre, jusqu'à ce que la gelée passe limpide; quand elle est passée, laissez-la refroidir dans des moules à charlotte, ou des sautoirs bien étamés. Pour opérer avec plus de certitude, il convient de clarifier la gelée peu à la fois; on va tout aussi vite en répétant l'opération plusieurs fois.

1364. Gelée d'aspic blanche. — On procède à la composition du fonds, selon la méthode prescrite dans l'article qui précède, mais en n'employant que des viandes blanches. — Quand le fonds est passé, dégraissez-le bien, laissez-le déposer, pour le verser dans une casserole en le décantant; clarifiez-le alors avec des blancs d'œuf et du vin blanc, en procédant d'après les prescriptions précédemment indiquées.

1365. Gelée d'aspic à l'italienne. — *Procédé* : Déposez 2 ou 3 kilogr. de couenne de porc dans une marmite, couvrez-les avec de l'eau froide. Posez la marmite sur feu pour amener le liquide à l'ébullition; égouttez alors les couennes, rafraîchissez-les, grattez-les des deux côtés; mettez-les de nouveau dans une marmite avec un jarret de veau, un morceau de jambon cru, un morceau de gîte de bœuf, quelques parures de volaille; mouillez ces viandes à couvert avec de l'eau froide et une bouteille de vin blanc, posez la marmite sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, en l'écumant; ajoutez quelques gros légumes, un bouquet garni d'aromates, gros poivre, clous de girofle, coriandre; au premier bouillon, retirez le liquide sur l'angle du fourneau pour qu'il ne bouille que d'un côté pendant 5 à 6 heures: passez-le alors au tamis, dans une terrine, pour le dégraisser avec soin, le laisser reposer pendant quelques instants; versez-le ensuite dans une casserole bien étamée, en le décantant; mêlez-le avec son même volume de bouillon blanc, froid, quelques grains de poivre, 2 clous de girofle, et enfin 500 gram. de viande maigre de bœuf, autant de chairs de volaille hachées et pilées ensemble, étendues avec 3 œufs entiers et un grand verre de madère ou de marsala, un peu de vinaigre, une pincée de sucre; posez la casserole sur feu, en agitant le mélange jusqu'à ce que le premier bouillon se prononce; retirez-le aussitôt sur l'angle du fourneau pour que le liquide ne bouille que d'un côté; tenez-le ainsi pendant une demi-heure, passez-le à la serviette dégraissez-le avec soin, essayez sa consistance pour le rectifier au besoin; laissez-le refroidir aux trois quarts, clarifiez-le ensuite aux blancs d'œuf, avec addition d'un brin de zeste et le jus de 4 citrons, en procédant d'après la méthode prescrite dans les articles précédents. Quand la gelée est claire, passez-la à la poche.

1366. Gelée d'aspic maigre. — Préparez un bon bouillon de poisson aussi succulent, aussi clair que possible, passez-le à la serviette, dégraissez-le, laissez-le refroidir. — Dans l'intervalle, faites dissoudre à l'eau, 400 gram. de colle de poisson ou de gélatine; mêlez cette colle dans une casserole bien étamée, avec 6 litres de bouillon de poisson tiré à clair. Battez 5 à 6 œufs entiers dans une casserole, délayez-les avec le bouillon préparé; ajoutez un verre de madère, le jus de 3 citrons, une pincée de cerfeuil. Posez alors la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, mais en l'agitant avec un fouet d'osier jusqu'à ce que le premier bouillon se développe; à ce point, additionnez un filet de vinaigre, retirez-le sur l'angle du fourneau pour qu'il ne fasse que frissonner; quand il est bien clair, passez-le à la poche ou à travers une serviette disposée en filtre. — On peut clarifier cette gelée avec du caviar frais ou des œufs de carpe pilés, mêlés avec quelques blancs d'œuf.

1367. Gelée d'aspic de gibier. — Marquez un fonds de gibier dans les conditions prescrites à l'égard des consommés de gibier, en ayant soin de mêler quelques parties de viande de volaille ou de veau à celles de gibier, mais surtout de tenir le fonds aussi blanc que possible; passez-le à la serviette, dégraissez-le, versez-le dans une casserole bien étamée, en le décantant; mêlez-le avec la quantité nécessaire de colle de pieds de veau ou de couennes; essayez sa consistance sur glace, pour le clarifier avec des chairs de perdreau et de lièvre hachées, mêlées avec 4 œufs entiers; ajoutez un verre de madère, un bouquet de persil garni d'aromates; posez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, en l'agitant sans le quitter, jusqu'au moment où le premier bouillon se développe; couvrez alors la casserole, tenez-la ainsi, sans ébullition, pendant 25 minutes: passez la gelée. — Si, à cette première clarification, la gelée n'était pas limpide, clarifiez-la une seconde fois avec du blanc d'œuf.

1368. Gelée d'aspic pour croûtons. — En faisant refroidir dans un sautoir une couche de gelée de l'épaisseur dont on désire obtenir les croûtons, on n'a plus qu'à démouler la gelée sur un linge humide, la distribuer en bandes, et couper ces bandes en travers pour obtenir des croûtons. Mais on obtient le même résultat en faisant refroidir la gelée dans des moules à charlotte. Quand cette gelée est démoulée, on la coupe en tranches de

---

PLANCHE VINGT HUITIÈME. — FAISAN.



169. Galantine de faisan à la Vallière. 170 Galantines de poulets à l'anglaise.

l'épaisseur que doivent avoir les croûtons, on distribue ces tranches en bandes, pour couper transversalement celles-ci en triangles, en losanges, en ronds ou en carrés. — La forme et l'épaisseur des croûtons dépendent beaucoup de l'emploi auquel ils sont destinés : le point essentiel, que tout le monde n'obtient pas avec le même succès, c'est la précision de la coupe, aussi bien que la régularité de la forme.

1369. Gelée d'aspic, hachée. — Pour la gelée hachée, on utilise ordinairement toutes les parures des croûtons. On dépose la gelée sur une serviette humide, étalée sur la table, pour la hacher à l'aide d'un couteau, jusqu'à ce qu'elle se lie. Si elle était trop ferme et qu'elle ne se liât pas bien, on l'arrose avec un peu de gelée dissoute ou de l'eau claire. — La gelée hachée peut être poussée au cornet, mais on obtient les cordons plus clairs en roulant la gelée avec la lame d'un couteau; l'emploi du cornet est cependant plus expéditif.

1370. Sauce mayonnaise froide, à la gelée. — Versez dans une casserole bien étamée 4 décil. de gelée liquide, mais froide; mêlez-la avec 2 décil. d'huile, un demi-décil. de vinaigre, un jus de citron, une cuillerée à bouche de moutarde, une pincée de sel, une pincée de poivre, 6 jaunes d'œuf; mêlez bien l'appareil avec un fouet étamé ou en buis, posez-le sur glace pour le fouetter jusqu'à ce qu'il commence à se lier, retirez-le alors, continuez le travail encore quelques minutes seulement. — Cette gelée est ordinairement employée pour napper, à l'égal d'une sauce chaufroix, ou pour lier les salades de légumes.

1371. Sauce mayonnaise froide, aux œufs. — Pour opérer, il faut choisir des œufs bien frais; le degré tempéré de l'huile qu'on doit employer est un point très-important; elle ne doit être ni trop chaude ni trop froide. — *Procédé :* Déposez 4 ou 5 jaunes d'œuf dans une terrine non vernie, si c'est possible : ajoutez une pincée de sel, une pincée de moutarde en poudre; broyez-les d'abord avec une cuiller en bois; travaillez-les pour les lier, en y mêlant en même temps de bonne huile; celle-ci doit tomber d'une bouteille fermée avec un bouchon coupé sur sa longueur, de façon à la laisser couler en petits jets; à mesure que l'huile s'incorpore, la mayonnaise doit prendre de la consistance. Continuez le travail, en alternant l'huile avec quelques gouttes de jus de citron : cette addition dilate légèrement l'appareil, mais il contribue à le lier et à le raffermir en même temps. Dès que les œufs ont absorbé une demi-bouteille d'huile; finissez la mayonnaise en incorporant un filet de bon vinaigre. — Quand il arrive que la mayonnaise tourne et se décompose, il faut arrêter immédiatement l'opération, puis mettre 2 jaunes d'œuf dans une autre terrine pour les lier, en incorporant, peu à peu, un décil. d'huile et quelques gouttes de jus de citron; aussitôt que l'appareil a pris de la consistance, il faut incorporer la mayonnaise décomposée, mais avec ménagement et en mêlant de l'huile et du vinaigre en plus ou moins grande quantité, selon que l'excès de l'un ou de l'autre a pu déterminer la décomposition de l'appareil primitif, car si l'huile et les œufs sont dans les conditions normales de fraîcheur, cette décomposition ne peut être provoquée que par l'excès d'huile ou d'acide.

1372. Sauce mayonnaise froide, à l'Espagnole. — Préparez une sauce mayonnaise aux œufs crus, dans les conditions prescrites à l'article précédent; mêlez-la avec 4 cuillerées à bouche de jambon cuit, haché fin, quelques gousses d'ail cuites à l'eau, broyées, et enfin une pincée de poudre de piment.

1373. Sauce mayonnaise froide, à la Bohémienne. — Déposez dans une terrine un décil. de béchamel réduite, refroidie; travaillez-la à la cuiller, en additionnant 2 jaunes d'œuf, puis 3 décil. d'huile, mais en petite quantité à la fois, en l'alternant avec du jus de citron (v. au n° 1369); assaisonnez la sauce, finissez-la avec une cuillerée à bouche de vinaigre, une cuillerée de bonne moutarde.

1374. Sauce mayonnaise froide, à la Chantilly. — Versez dans une petite bassine étamée, 2 décil. de gelée liquide, froide; ajoutez une égale quantité d'huile, le jus d'un citron, un filet de vinaigre, une pincée de sel; posez la bassine sur glace, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il commence à se lier et à devenir mousseux; retirez-le alors, pour l'incorporer avec 4 à 5 cuillerées à bouche de crème fouettée, une pincée de sel, une pincée de poivre.

1375. Sauce mayonnaise froide, à l'Italienne. — Passez au tamis une moitié de cervelle de veau cuite, déposez cette purée dans une terrine, mêlez-la avec 4 jaunes d'œuf crus; travaillez l'appareil pendant quelques minutes à la cuiller, en incorporant, peu à peu, 4 décil. d'huile, mais en alternant celle-ci avec le jus d'un citron; ajoutez une cuillerée de moutarde, une pincée de sel, une pincée de poivre, une pincée de persil haché.

1376. Sauce mayonnaise froide, à la Ravigote. — Faites bouillir dans un poêlon la valeur de 2 litres d'eau, ajoutez un peu de sel. Épluchez une pincée de feuilles d'estragon, une de pimprenelle, une de ciboulette, une de cerfeuil, une de persil; après 5 minutes d'ébullition, égouttez ces herbes, plongez-les dans le liquide, cuisez-les pendant 2 minutes, exprimez-en bien l'eau, pilez-les ensemble avec 4 filets d'anchois, un cornichon, une cuillerée de câpres, 2 échalottes. Quand l'appareil est converti en pâte, retirez-le, passez-le au tamis fin, incorporez-le à une sauce

mayonnaise aux œufs, préparée dans les conditions prescrites au nº 1369. — On peut aussi préparer la ravigote en hachant simplement les fines herbes crues, ainsi que les autres ingrédients, pour les mêler avec la mayonnaise.

1377. Sauce mayonnaise froide, à la Tartare. — Incorporez à une sauce mayonnaise aux œufs, préparée dans les conditions décrites au nº 1369, 6 cuillerées à bouche de fines herbes crues, hachées, composées de feuilles de persil, ciboulettes, échalottes, cornichons, câpres, racines de raifort râpées; ajoutez une cuillerée de moutarde, une pointe de cayenne. — On peut ajouter à cette mayonnaise quelques cuillerées de gelée d'aspic fondue, mais froide.

1378. Sauce mayonnaise froide, au beurre de homard. — Retirez les œufs, ainsi que les parties rouges et crémeuses qui sont à l'intérieur du coffre des homards, broyez-les dans un mortier avec quelques jaunes d'œuf durs, passez-les au tamis; étendez cet appareil avec 2 cuillerées à bouche de moutarde, un filet de vinaigre; incorporez-le, peu à peu, à une sauce mayonnaise, préparée dans les conditions indiquées au nº 1369; finissez la sauce avec quelques cuillerées de chairs de homard, coupées en petits dés.

1379. Sauce au beurre de Provence, froide (Ayoli). — Épluchez 4 à 5 gousses d'ail du Midi, pilez-les dans un petit mortier en marbre ou en bois, afin de les convertir en pâte; additionnez alors à cette pâte quelques parties d'huile d'olive, en la laissant tomber de la bouteille à travers un bouchon coupé, afin qu'elle ne puisse tomber qu'en petit jet; en commençant, versez l'huile avec modération, de telle sorte qu'en tournant l'appareil avec un petit pilon, elle se trouve aussitôt absorbée. Quand l'appareil commence à prendre de la consistance, additionnez 2 jaunes d'œuf crus; quand ceux-ci sont incorporés, additionnez encore de l'huile, en même temps que quelques gouttes de jus de citron; continuez ainsi l'opération, en alternant l'huile et le jus de citron, jusqu'à ce qu'une demi-bouteille d'huile se trouve incorporée; l'appareil doit alors avoir la même consistance qu'une sauce mayonnaise; en dernier lieu, ajoutez une pincée de sel, un filet de vinaigre.

1380. Sauce rémoulade, froide. — Pilez, dans un mortier, les filets de 5 à 6 anchois avec 6 jaunes d'œuf durcis, tournez l'appareil avec le pilon, en incorporant 2 jaunes d'œuf crus; additionnez, peu à peu, de l'huile, en l'alternant de temps en temps avec un filet de vinaigre; continuez l'opération, jusqu'à ce qu'une demi-bouteille d'huile soit incorporée; la sauce doit alors se trouver consistante, bien liée. D'autre part, hachez ensemble une petite pincée de feuilles de persil, une de cerfeuil, une d'estragon, une de ciboulette; hachez aussi une échalotte, une cuillerée à bouche de câpres, une cuillerée de cornichons; exprimez tous ces ingrédients dans un linge, incorporez-les à la sauce; assaisonnez celle-ci avec sel, poivre, moutarde.

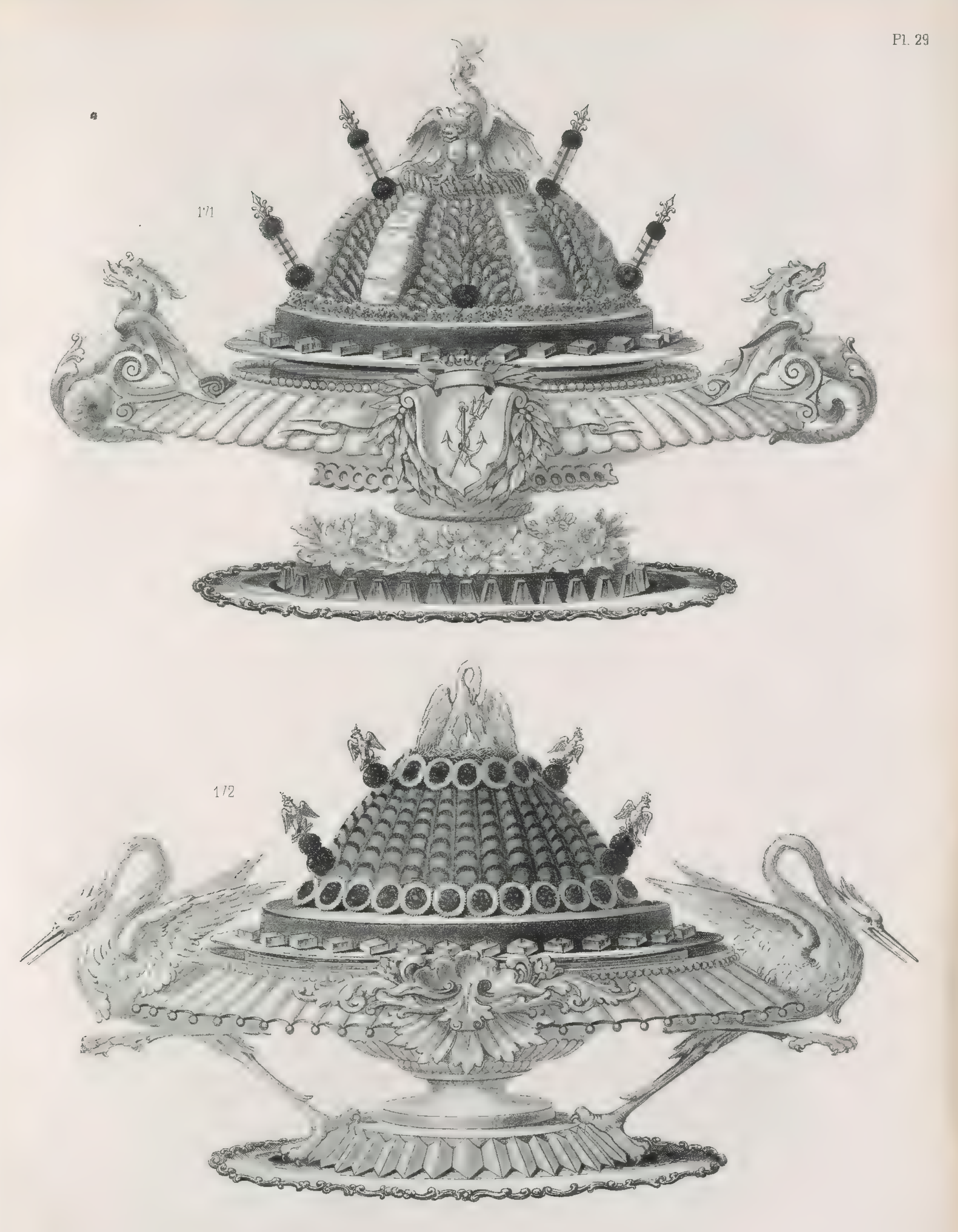
1381. Sauce rémoulade froide, à la Russe. — Préparez une sauce rémoulade comme la précédente; quand elle est terminée, mêlez-la avec 2 cuillerées à bouche de racines de raifort râpées, hachées très-fin, ainsi qu'une pincée de sucre, une cuillerée de moutarde, et enfin 2 ou 3 cornichons coupés en petits dés.

1382. Sauce persillade, froide. — Hachez très-fin une cuillerée à bouche de persil, une d'estragon, une de cerfeuil, une de ciboulette, quelques échalottes; déposez ces ingrédients dans une terrine; travaillez-les avec une cuiller en bois, ajoutez une cuillerée à bouche de bonne moutarde, sel, poivre, et ensuite la valeur de 2 décil. d'huile, mais celle-ci peu à peu; finissez la sauce avec un peu de bon vinaigre, une pointe de vert d'épinards.

1383. — Sauce tartare, froide. — Déposez dans une terrine 3 cuillerées à bouche de fines herbes, composées de feuilles de persil, de cerfeuil, d'estragon, de ciboulettes, les unes et les autres hachées très-fin; ajoutez 2 cuillerées à bouche de câpres, également hachées, 2 cornichons, une cuillerée de moutarde, 4 jaunes d'œuf durcis; passez ensuite l'appareil au tamis; assaisonnez-le avec sel et poivre, délayez-le, peu à peu, avec 2 décil. d'huile, un peu de vinaigre : cette sauce ne doit pas être très-liée.

1384. Sauce à la Génoise, froide. — Hachez une forte poignée de feuilles de persil, une de pimprenelle, une de cerfeuil, une d'estragon, une de ciboulette; déposez ces herbes dans un mortier pour les piler; retirez-les alors pour en exprimer tout le suc, en les serrant dans le coin d'une serviette; tenez ce suc à couvert dans une terrine. — D'autre part, pilez dans un petit mortier une poignée de pistaches mondées, mêlées avec 2 poignées de *pignoli*, (fruits de pommes de pin d'Italie); quand ils sont convertis en pâte fine et lisse, additionnez 2 jaunes d'œuf crus; délayez peu à peu la pâte avec le jus des herbes; déposez alors l'appareil dans une terrine, incorporez 3 décil. d'huile, à l'aide d'une cuiller en bois, afin de lier l'appareil comme une mayonnaise, surtout en ayant soin d'alterner l'huile avec quelques filets de vinaigre; en dernier lieu, assaisonnez la sauce avec sel et poivre.

PLANCHE VINGT-NEUVIÈME. — CHIMÈRES.



171. Buiſson de langoustes et crevettes. 172. Filets de lièvre, aux truffes.

1385. Sauce chaufroix brune, au gibier. — Versez dans un sautoir 4 décil. d'espagnole bien dépouillée, faites-la réduire, en la travaillant à la cuiller, et en incorporant un peu de bon fonds de gibier réduit, ainsi qu'un peu de madère; quand la sauce est de bon goût, retirez-la sur le côté du feu, incorporez, peu à peu, 2 ou 3 décil. de gelée d'aspic, une pointe de cayenne; passez-la ensuite à l'étamine dans une petite casserole, vannez-la jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa chaleur; posez alors la casserole sur la glace, pour tourner la sauce à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à se lier; à ce point, retirez-la, mais continuez de la travailler jusqu'à ce degré où elle sera assez liée pour qu'en trempant dans le liquide un membre de gibier et en le sortant aussitôt, celui-ci se trouve nappé d'une couche de sauce lisse, brillante, adhérant aux surfaces sans couler; c'est à ce point qu'il faut employer les sauces pour masquer les chaufroix. — Pendant l'opération, il est bon de conserver une petite partie de la sauce tiède, de façon à pouvoir relâcher celle où l'on trempe le gibier, à mesure qu'elle devient trop consistante.

1386 Sauce chaufroix, au chasseur. — Faites bouillir 3 décil. d'espagnole, mêlée avec une égale quantité de fumet de gibier dégraissé; tenez le liquide sur l'angle du fourneau pendant quelques minutes pour le faire dépouiller; versez-la alors dans un sautoir, réduisez-la, en la tournant à la cuiller; incorporez, peu à peu, la valeur de 2 décil. de gelée; quand la sauce est à point, liez-la avec 4 cuillerées à bouche de sang de lièvre liquide, étendu avec le jus d'un citron, en procédant comme pour les liaisons aux œufs, passez-la à l'étamine dans une petite casserole, finissez-la avec 2 cuillerées à bouche de gelée, liez-la sur glace, en la tournant à la cuiller.

1387. Sauce chaufroix blonde. — Versez dans un sautoir 7 à 8 décil. de velouté, faites-le réduire en additionnant, peu à peu, la valeur de 2 décil. de bon fonds de volaille. Quand la sauce est bien liée, mêlez-la avec 3 décil. de gelée d'aspic; faites-la bouillir encore quelques secondes; passez-la à l'étamine pour la lier sur glace, en la tournant à la cuiller.

1388. Sauce chaufroix à la Russe. — Préparez une sauce chaufroix blonde, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article précédent; quand elle est à point, passez-la à l'étamine dans une petite casserole, tournez-la, à l'aide d'une cuiller, jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa plus grande chaleur, tournez-la alors sur glace pour la lier; quand elle est au point voulu, ajoutez 2 cuillerées à bouche de bon vinaigre, 2 cuillerées de feuilles de persil e d'estragon hachées, puis 2 cuillerées de racines de raifort râpées, hachées fin.

1389. Sauce chaufroix à la Palestine. — Préparez une sauce chaufroix blonde, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 1384. Quand la gelée est incorporée, retirez la sauce du feu. Avec cette sauce délayez, peu à peu, 4 à 5 cuillerées à bouche de purée d'artichauts; passez-la, versez-la dans une petite casserole, faites-la refroidir pour la lier sur glace, en la tournant.

1390. Sauce chaufroix aux truffes. — Préparez 5 décil. de sauce chaufroix brune ou blonde, liez-la sur glace, en la tournant; quand elle est à point, finissez-la, en incorporant 4 à 5 cuillerées à bouche de truffes noires, cuites au vin, hachées très-fin.

1391. Sauce chaufroix à la ravigote. — Faites blanchir, pendant 2 minutes, une forte poignée d'herbes, composées de feuilles d'estragon, persil, pimprenelle, cerfeuil, ciboulette; quand ces herbes sont égouttées, exprimez-en bien l'humidité pour les hacher. — D'autre part, hachez 4 filets d'anchois avec 2 cuillerées à bouche de câpres, mêlez-les avec les herbes, pour les incorporer ensemble à une sauce chaufroix blonde, réduite à point; mêlez à celle-ci une pointe de *vert-d'épinards*, liez-la sur glace, en la tournant.

1392. Sauce chaufroix, à la purée de tomates. — Préparez une sauce chaufroix blonde, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 1384; quand elle est réduite à point, incorporez-la avec 4 à 5 cuillerées à bouche de purée de tomates bien rouge; faites-la bouillir encore une seconde; laissez-la refroidir pour la lier sur glace.

1393. Sauce raifort froide, à la crème. — Hachez 5 à 6 cuillerées à bouche de racine de raifort, râpée; déposez-la dans une terrine, mêlez-la avec son même volume de mie de pain; assaisonnez l'appareil avec du sel, une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un filet de vinaigre; incorporez cet appareil avec 5 à 6 cuillerées à bouche de crème fouettée. — On sert cette sauce avec les viandes de bœuf froides, ainsi qu'avec les rosbifs chauds.

1394. Sauce bigarrade froide. — Versez dans une terrine la valeur d'un verre de gelée de groseilles; délayez-la avec quelques cuillerées à bouche de vin de Bordeaux, ajoutez le zeste d'une bigarrade, râpé sur du sucre, ainsi qu'un zeste de bigarrade émincé et cuit à l'eau. Finissez la sauce en incorporant un peu de bonne moutarde.

1395. Sauce Cumberland. — Enlevez le zeste à une orange et à 2 citrons, mais sans laisser adhérer aucune partie blanche de l'écorce; émincez ces zestes en julienne, faites-les cuire à l'eau; quand ils sont tendres, égouttez-les, déposez-les dans une terrine, ajoutez une cuillerée à bouche de bonne moutarde anglaise, une pincée de gingembre, une pincée de cayenne, 4 cuillerées à bouche de madère, le zeste d'une petite bigarrade ou d'orange verte, un demi-jus de citron, un jus d'orange, puis 8 à 10 cuillerées à bouche de gelée de groseilles; il faut, autant que possible, ne pas trop travailler la gelée, car elle prendrait une couleur lie de vin peu appétissante; en dernier lieu, additionnez à la sauce un peu de sel, un filet de vinaigre, 2 cuillerées à bouche d'échalottes hachées, mais cuites dans un peu de vinaigre ou du jus de citron. Cette dernière addition est naturellement facultative, car tout le monde n'aime pas le goût de l'échalotte. — On sert ordinairement cette sauce avec le sanglier et les rôts froids de venaison ou de gibier.

1396. Sauce à l'orange, froide. — Versez, dans une terrine, la valeur d'un demi-verre de gelée de groseilles, pas trop serrée; mêlez-la avec le zeste d'une orange râpée, le jus de 2 oranges, une cuillerée à bouche de moutarde anglaise, un peu de sel, une pointe de cayenne; mêlez les ingrédients sans travailler trop la sauce, versez celle-ci dans une saucière froide.

1397. Beurre de Montpellier. — Épluchez et lavez 2 poignées de feuilles de persil, d'estragon, de pimprenelle, de cerfeuil, de ciboulette, de cresson alénois, mêlées; plongez-les dans un poêlon contenant de l'eau en ébullition; 2 minutes après, égouttez-les, exprimez-en l'humidité en les pressant dans un linge; pilez-les alors dans un mortier avec 2 cuillerées à bouche de câpres, autant de cornichons également hachés; quand tous ces éléments sont convertis en pâte, additionnez 7 à 8 jaunes d'œuf durcis, les filets de 8 à 10 anchois; quelques minutes après, étendez l'appareil avec un demi-décil. d'huile, passez-le à travers un tamis fin. — D'autre part, versez dans une terrine 4 à 500 gram. de beurre à moitié fondu; travaillez-le avec une cuiller en bois afin de le faire lier, en le rendant mousseux et léger; à ce point, incorporez, peu à peu, l'appareil passé au tamis; assaisonnez-le, en incorporant un peu de *vert-d'épinards* pour le colorer de teinte pistache. — On peut mêler à ce beurre quelques cuillerées de sauce réduite, afin de maintenir le beurre plus moelleux.

1398. Beurre mousseux, à la Parisienne. — Déposez dans une terrine une cuillerée à bouche de farine, mêlez-la avec 6 jaunes d'œuf crus, du sel, du poivre; délayez l'appareil avec 2 décil. de cuisson de champignons, passez-le au tamis dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre; posez la casserole sur feu, cuisez l'appareil sans le laisser bouillir: il doit avoir la consistance d'une crème pâtissière; passez-le, déposez-le dans une terrine, ajoutez 2 cuillerées à bouche d'essence d'anchois ou simplement de la purée d'anchois; travaillez-le, en incorporant, peu à la fois, 400 gram. de beurre frais, manié, divisé en petites parties, ainsi qu'un morceau de beurre d'écrevisse bien rouge, à moitié fondu. Assaisonnez l'appareil avec sel, poivre, moutarde; travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit mousseux et bien lié: autant que possible, ce beurre doit être employé dès qu'il est fini.

1399. Garniture froide, de truffes noires. — Si les truffes sont entières, elles peuvent être employées pour garniture froide sans être pelées; si au contraire elles sont coupées en moitiés ou en parties, il faut les peler. — Cuisez les truffes au vin, en procédant d'après la méthode ordinaire, laissez-les refroidir pour les glacer au pinceau, les napper à la gelée. Dressez-les alors en buisson ou dans de petites caisses en papier blanc; dans ce dernier cas, elles doivent être épluchées, puis nappées avec de la glace, de la gelée ou de la sauce chaufroix.

1400. Garniture Macédoine, pour froid. — Cette garniture se compose de haricots verts coupés en losanges, de choux de Bruxelles bien verts et ronds, de têtes de champignons, de choux-fleurs et brocolis, de pointes d'asperges vertes et blanches, de petits pois entiers, de carottes coupées à la cuiller, de forme ovale ou ronde; tous ces légumes sont blanchis à fond, ou cuits séparément d'après les règles qui leur sont applicables. Les légumes peuvent être dressés en bouquets et chaque espèce séparément, ou bien en les mêlant; dans les deux cas, il faut les assaisonner avec sel, huile, vinaigre, pour les lier ensuite, avant de les dresser, avec un peu de gelée mi-prise. — Si les espèces sont séparées, on dresse les légumes en alternant les nuances; si elles sont mêlées, on peut leur adjoindre des câpres entières, des cornichons coupés, des feuilles d'estragon hachées.

1401. Garniture jardinière, pour froid. — Cette garniture se compose avec les mêmes légumes que la macédoine dont nous venons de faire la description, avec cette différence que les légumes sont ici de forme plus volumineuse; on les dresse autour des pièces, en bouquets séparés. Ainsi, les petites carottes sont tournées entières, blanchies, cuites au bouillon. Les petits haricots verts sont aussi blanchis entiers; les choux-fleurs sont coupés en bouquets, cuits à l'eau de sel; les fonds d'artichauts doivent être choisis petits, mais ils restent entiers;

les pointes d'asperges sont coupées de 6 centim. de long et blanchies, les champignons sont tournés ou cannelés avant d'être cuits. — Assaisonnez ces légumes séparément avec sel, huile, vinaigre, pour les dresser en bouquets coquettement groupés, en ayant soin d'alterner les nuances; nappez-les ensuite au pinceau avec de la gelée mi-prise. — Quand on veut dresser des garnitures acides sur des plats en argent, il faut d'abord faire refroidir au fond de ce plat une couche de gelée, pour dresser les garnitures sur celle-ci, afin d'éviter le contact direct de l'acide avec le métal.

1402. Garniture à la bouquetière, pour froid. — Préparez une belle garniture, composée de carottes nouvelles, tournées entières, de têtes de champignons, de truffes noires, de petits fonds d'artichauts, de grosses pointes d'asperges blanches. Blanchissez ou cuisez ces légumes selon les règles qui leur sont applicables; assaisonnez-les séparément avec sel, poivre, huile, vinaigre ; égouttez-les sur une serviette, masquez-les tour à tour, selon leur nuance naturelle, avec trois sortes de sauces chaufroix : blanche, verte, aux truffes; rangez à mesure ces légumes sur une plaque, laissez bien raffermir la sauce; dressez ensuite la garniture autour des pièces, par groupes séparés, de nuances distinctes : nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise. — On peut remplacer la sauce par de la mayonnaise à la gelée.

1403. Garniture à la Samaritaine, pour froid. — Cette garniture se compose de queues d'écrevisses parées, de champignons tournés et cuits bien blancs, d'olives farcies aux anchois et confites, d'huîtres blanchies et parées. — Mêlez ces garnitures dans une terrine pour les sauter avec quelques cuillerées à bouche de ravigote ou bien les assaisonner en salade.

1404. Garniture à la Toulouse, pour froid. — Cette garniture se compose d'escalopes de foie-gras et de ris de veau, coupées de même forme; masquez-les, les unes avec de la sauce chaufroix blonde, les autres avec de la sauce brune. Aussitôt que les escalopes sont masquées, posez un rond de truffe sur celles de foie-gras, et un rond de langue écarlate bien rouge (coupé à la colonne), sur celles de ris de veau. Nappez ces garnitures au pinceau avec de la gelée mi-prise pour les tenir en lieu frais. — A ces garnitures on peut ajouter des crêtes bien blanches, des rognons de coq, des champignons tournés.

1405. Garniture à la banquière, pour froid. — Coupez en escalopes régulières, 2 queues de homards. Déposez, chacune dans une terrine différente, les garnitures suivantes : une quinzaine de petits fonds d'artichauts cuits, une quinzaine de larges lames de truffes noires ou blanches, autant de lames de champignons, autant de lames de cornichons bien verts; assaisonnez ces garnitures avec sel, poivre, huile, persil et estragon hachés, dressez-les en groupes séparés.

1406. Garniture à la Lucullus, pour froid. — Choisissez une quinzaine de truffes rondes, d'égale grosseur, cuisez-les au vin, laissez-les refroidir, videz-les ensuite par une ouverture ronde, pratiquée en dessus; emplissez-les avec un salpicon de volaille, de gibier ou de foie-gras, légèrement lié avec un peu de sauce chaufroix ; fermez l'ouverture avec un rond de langue écarlate, nappez-les au pinceau, avec de la gelée mi-prise.

1407. Garniture de foie-gras, pour froid. — Faites poêler les foies entiers, laissez-les refroidir dans leur cuisson, coupez-les ensuite en escalopes, masquez celles-ci avec une sauce chaufroix, liée à point sur glace, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide, parez les escalopes, nappez-les à la gelée.

1408. Garniture de ris de veau, pour froid. — Faites blanchir les ris de veau, cuisez-les dans un bon fonds à poêler, en les tenant bien blancs; laissez-les refroidir pour les diviser en escalopes d'une égale dimension, masquez celles-ci avec une sauce chaufroix; quand la sauce est refroidie, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise.

1409. Garniture d'escalopes de volaille et de gibier, pour froid. — Parez des filets de poulet ou de dinde, faites-les pocher dans du beurre; quand ils sont froids, divisez-les transversalement en escalopes régulières, masquez-les avec une sauce chaufroix ou avec une sauce mayonnaise, collée; nappez-les à la gelée. — On opère de même à l'égard des escalopes de perdreaux, de faisans, de lièvre ou de chevreuil. On peut, en dressant ces escalopes, les alterner avec des lames de truffes, nappées à la gelée.

1410. Garniture d'escalopes de homards et langoustes. — Les escalopes de homards ou de langoustes qu'on sert pour garniture doivent être coupées minces, d'une égale dimension, assaisonnées, puis nappées à la gelée mi-prise, mêlée avec du persil ou de l'estragon hachés; on peut aussi les napper avec de la mayonnaise collée, simple ou à la ravigote.

1411. Garniture d'escalopes de poisson. — Parez en escalopes des filets de poissons cuits, ou des queues de homards, masquez-les avec une mayonnaise à la gelée ou une sauce chaufroix maigre. — On peut, quand la sauce ou la mayonnaise est refroidie, napper les escalopes à la gelée.

1412. Garniture de tartelettes, pour froid. — Cuisez d'abord les tartelettes *à blanc,* c'est-à-dire avec la pâte masquée (à l'intérieur) de papier beurré, le vide empli avec de la farine ordinaire; quand elles sont cuites, videz-les pour les garnir avec un salpicon de volaille ou de gibier: ces salpicons peuvent être liés avec une sauce chaufroix, ou avec une mayonnaise à la gelée. — Quand les tartelettes sont garnies, entourez la garniture avec un cordon de gelée hachée. — On sert également des tartelettes garnies avec du homard et des queues d'écrevisses, coupées, assaisonnées en salade ou liées à la mayonnaise.

1413. Garniture de coquilles, pour froid. — On emploie à cet usage de petites coquilles naturelles ou imi ées en métal. — Garnissez l'intérieur des coquilles avec un salpicon de volaille, de gibier, de poisson ou de légumes liés à la mayonnaise, à la sauce chaufroix ou simplement assaisonnés en salade. Quand les coquilles sont garnies, entourez la garniture avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

1414. Garniture d'œufs en coupe, pour froid. — Faites durcir une douzaine d'œufs, tenez-les à l'eau froide pendant 10 minutes; supprimez-en les coquilles, puis coupez-les en deux sur le travers, coupez légèrement les deux extrémités afin que chaque moitié puisse se tenir debout et d'aplomb; garnissez-les alors avec de petits légumes d'espèce et de nuance différentes, en les dressant symétriquement en pyramide. Ces légumes se composent ordinairement de pommes de terre cuites, de carottes, de navets cuits, de cornichons crus coupés en petites boules, de petits pois bien verts, de choux de Bruxelles, et enfin de haricots verts; ces légumes doivent être préalablement cuits à l'eau salée comme pour macédoine, assaisonnés séparément avec sel, poivre, huile, vinaigre, puis égouttés et liés avec de la gelée mi-prise.

1415. Garniture de fonds d'artichauts, pour froid. — Choisissez des fonds d'artichauts d'une égale grosseur, cuits bien blancs, parez-les, garnissez-les avec de petits légumes coupés en boules, ou bien avec une salade de légumes coupés en petits dés, mêlés avec des queues d'écrevisses ou chairs de homard coupées comme les légumes; dans les deux cas, la salade doit être liée avec de la mayonnaise, et les légumes dressés en pyramide; nappez ces légumes avec de la gelée mi-prise, entourez-les avec un petit cordon de gelée hachée. Rangez les fonds d'artichauts dans un sautoir, tenez-les sur glace jusqu'au moment de servir.

1416. Garniture d'asperges, pour froid. — Coupez en lames une grosse carotte; sur ces lames, coupez, à l'aide d'un coupe-pâte, des anneaux de 4 centim. de diamètre, mais en prenant seulement les parties rouges des carottes; blanchissez ces anneaux, en les tenant fermes; égouttez-les, laissez-les refroidir; garnissez alors le vide de chaque anneau avec des pointes d'asperges vertes ou blanches, mais coupées de 6 centim. de long, de façon à former des *botillons* réguliers; serrez-les en tenant l'anneau au milieu du botillon, afin que ceux-ci puissent se tenir debout; rangez-les alors dans un sautoir pour les faire refroidir sur glace, les napper à la gelée mi-prise.

1417. Hâtelets froids. — Les hâtelets froids sont spécialement représentés par les 6 derniers numéros de la planche cinquième. Mais en outre des hâtelets transparents, à la gelée, on peut sans inconvénient servir comme hâtelets froids une grande partie des sujets représentés dans la planche. Tous les hâtelets composés avec des crêtes, des truffes, des écrevisses, des crevettes et mêmes ceux en légumes peuvent être appliqués comme ornement des pièces froides; il s'agit seulement de les choisir en rapport avec la nature des pièces.

1418. Hâtelet à trident. (Dessin nº 24.) — Ce hâtelet est à la gelée, il est formé dans une caisse à hâtelet de forme cannelée. Il est orné avec 2 petites truffes, une en haut, l'autre en bas. — Pour préparer ce hâtelet, il faut d'abord enfiler à la lame une petite truffe noire, en la poussant au-dessous du sujet de la brochette à hâtelet. On coupe alors un morceau de tétine de veau ou de filet de volaille, cuits, en lui donnant la forme hexagone et le coupant de la hauteur à peu près de la caisse à hâtelet. On décore les faces de l'hexagone avec quelques détails de truffe, en les collant à l'aide de la gelée mi-prise. On peut remplacer la tétine par de la langue écarlate, mais alors le décor, au lieu d'être noir, doit être blanc, c'est-à-dire coupé sur des filets de volaille, de la tétine ou du blanc d'œuf poché. Cet hexagone est enfilé à la lame du hâtelet jusqu'au-dessous de la truffe. On enfile la lame du hâtelet à travers la caisse en fer-blanc, sur sa longueur; on mastique l'ouverture inférieure à l'aide d'un morceau de pâte crue, puis on arrête la caisse à la hauteur voulue, à l'aide d'une lame de liége, coupée

---

PLANCHE TRENTIÈME. — SANGLIER.



173. Filets de poulets à la belle vue 174. Jambonneaux de poulets à la moderne

sur le travers d'un bouchon. — Avec de la glace pilée on emplit, à moitié, une marmite, grande ou petite, selon la quantité de hâtelets qu'on a à monter. Après avoir tassé la glace, on couvre sa surface avec un rond de fort papier. Les hâtelets sont alors piqués dans la glace en traversant le papier; ils doivent être piqués bien droits. — Avec de la gelée liquide et froide, versée dans un petit poêlon, on emplit, peu à peu, les caisses en fer-blanc jusqu'à hauteur. On couvre la marmite pour tenir ainsi les hâtelets pendant une heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la gelée soit bien raffermie. Cette gelée doit être limpide, claire, de nuance légère, mais elle doit être beaucoup plus collée qu'à l'ordinaire, car les hâtelets qu'on adapte aux pièces froides sont, pour la plupart du temps, exposés à séjourner à une température très-élevée, qui décomposerait la gelée, si elle n'était pas suffisamment collée : c'est là un obstacle qu'il faut savoir prévenir. Cette remarque s'applique surtout aux hâtelets destinés aux grosses pièces froides, mais il ne saurait en être de même pour ce qui concerne les hâtelets d'entrées froides destinées à être présentées aux convives; le cas est différent; la gelée, sans être légère, peut cependant ne pas être collée avec excès, en hiver surtout. — Quand on veut appliquer les hâtelets tenus sur glace, il suffit d'en retirer la lame de liége et la pâte, pour les tremper vivement à l'eau chaude, afin d'enlever la caisse en fer-blanc, qui se détache sans effort de la gelée, tandis que celle-ci, maintenue par le soutien intérieur, reste solidement attachée à la lame du hâtelet. Mais pour plus de sûreté il convient cependant de la soutenir, à la base, avec une petite truffe, une écrevisse, ou une tête de champignon. C'est dans ces conditions que les hâtelets sont piqués sur les pièces.

1419. Hâtelet du commerce. (Dessin n° 25.)— Ce hâtelet est aussi transparent, il est moulé dans une caisse plate, à rosace, ouverte aux deux bouts, fermant à l'aide d'un crochet. Il existe aussi des moules dans ce genre ouverts sur les côtés; ceux-ci doivent être enfilés sur le travers; dans les deux cas, les deux parties de la caisse peuvent être décorées soit avec des truffes, soit avec du blanc de volaille ou de la tétine. Bien que ces caisses soient étroites, il convient cependant de piquer à la lame du hâtelet un morceau de langue écarlate ou de volaille, coupé dans les dimensions de la caisse, mais plus petit. Quant au procédé pour emplir la caisse à hâtelet avec de la gelée et faire raffermir celle-ci, il est toujours le même, invariable : il consiste à boucher l'ouverture inférieure, à maintenir la caisse à l'aide d'une lame de liége, et enfin à la piquer sur de la glace pilée, enfermée dans un vase haut de forme, de façon à pouvoir fermer celui-ci et faire raffermir la gelée. — Dès que le hâtelet est détaché de la caisse, on soutient la gelée en dessous avec une écrevisse cuite et 2 truffes de grosseur graduée. C'est dans ces conditions que le hâtelet est appliqué.

1420. Hâtelet à vase fleuri. (Dessin n° 26.) — Ce hâtelet est formé dans une caisse à ouverture ronde, mais dont le corps est cannelé. La forme des caisses est d'une importance tout à fait secondaire. — Pour former ce hâtelet, il est nécessaire, après avoir enfilé la truffe à la lame, d'enfiler également à celle-ci un morceau de langue écarlate, de tétine ou de blanc de volaille, après l'avoir décoré, en procédant comme il vient d'être dit. — Le procédé pour emplir la caisse avec de la gelée et faire raffermir celle-ci, est toujours le même.

1421. Hâtelet à couronne de feuilles. (Dessin n° 27.) — Ce hâtelet est spécialement destiné aux pièces froides maigres. Il est moulé dans une caisse de forme ronde. La partie de la brochette renfermée par la caisse est ornée avec des lames de truffes et de filets de poisson, coupées exactement de même forme et de même épaisseur ; elles sont alternativement enfilées. Une petite truffe surmonte le corps du hâtelet, une écrevisse et une petite truffe le soutiennent à sa base.

1422. Hâtelet à couronne ducale. (Dessin n° 28.) — Ce hâtelet est formé dans une caisse à angles. La partie de la brochette enfermée dans la gelée est garnie avec des lames de filets de volaille ou de tétine, coupés à l'emporte-pièce, alternés avec des lames de langue écarlate de même forme. Le corps du hâtelet est soutenu, à sa base, avec une truffe entière et pelée.

1423. Hâtelet à armoiries. (Dessin n° 29.) — Ce hâtelet est moulé dans une caisse à colimaçon, mais de forme ovale, ouverte aux deux extrémités, fermant à l'aide d'un crochet. Les anneaux de la caisse sont décorés avec de petits ronds de truffes appliqués à l'intérieur. Pour opérer, il faut poser la caisse sur glace, toute ouverte, appliquer le décor, en le trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Quand le décor est consolidé, on ferme le moule, pour enfiler la lame d'un hâtelet à laquelle est appliqué un morceau de légume cuit, coupé dans des proportions plus étroites. Quand la caisse est mastiquée, elle est emplie avec de la gelée; dès que celle-ci est raffermie, le hâtelet est démoulé; il est soutenu, à sa base, avec le bout le plus large d'un œuf dur, incrusté avec des truffes, sur la surface lisse. — Ce hâtelet est spécialement destiné aux pièces froides maigres.

TABLE DES PLANCHES

DU PREMIER VOLUME.

TABLE DES MATIÈRES

DU PREMIER VOLUME.

SERVICE A LA FRANÇAISE ET SERVICE A LA RUSSE COMPARÉS.

DIVERS MENUS DE DÉJEUNERS, DINERS ET SOUPERS. — MENUS ROYAUX.

DES POTAGES.

GARNITURES, FONDS DE POTAGE.

DES SAUCES

ET FONDS DE CUISINE.

DES HORS-D'ŒUVRE

FROIDS ET CHAUDS.

DES RELEVÉS DE POISSON, DE BOUCHERIE, DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

DES ENTRÉES CHAUDES.

DU FROID.

ORNEMENTATIONS, SAUCES ET GARNITURES.

FIN DU PREMIER VOLUME.

PARIS. — J. CLAYE, IMPRIMEUR, 7, RUE SAINT-BENOIT. — [810]

